صدارتی انعام یافتہ

طبِ نبوی صلی اللہ علیہ وسلم

اور جدید سائنس

جلد اوّل

ڈاکٹر خالد غزنوی

طب نبوی صلی اللہ علیہ وسلم اور جدید سائنس

صدارتی ایوارڈ یافتہ

ڈاکٹر خالد غزنوی

615.321 Khalid Ghaznavi, Dr.
Tib-e-Nabvi aur Jadeed Science/
Dr. Khalid Ghaznavi.- Lahore: Al-Faisal
Nashran, 2012.
352p.

1. Elaj-eNabvi 1. Title Card.

ISBN 969-503-004-1

پہلا ایڈیشن .... اکتوبر 1995ء

چوبیسواں ایڈیشن .... مارچ 2012ء

محمد فیصل نے

آر۔آر پرنٹرز سے چھپوا کر شائع کی۔

قیمت:-/300 روپے

AL-FAISAL NASHRAN
Ghazni Street, Urdu Bazar, Lahore, Pakistan
Phone: 042-7230777 & 042-7231387
http: www.alfaisalpublishers.com
e.mail: alfaisalpublisher@yahoo.com

مندرجات

بسم اللہ الرحمٰن الرحیم

پیش لفظ

طبِ نبویؐ دنیائے اسلام کا ایک مقدس موضوعِ فکر و مطالعہ ہے۔ اہلِ اسلام نے ہر دور میں طبِ نبویؐ سے استفادہ کیا ہے۔ اس حقیقت سے انکار ممکن نہیں کہ مختلف ادوارِ اسلامی میں [illegible] طب و سائنس میں جو پیش قدمیاں ہوئی ہیں اور مفکرین اور ماہرین سائنس نے جو اقدامات کیے ہیں وہ لازماً تعلیماتِ قرآن سے متأثر اور اس کے آئینہ دار رہے ہیں۔ نباتات کے میدان میں مسلمان علمائے طب نے محیر العقول انکشافات اور اکتشافات کیے ہیں اور ان کا ثبوت [illegible] نباتات ہیں کہ جو دست بردِ زمانہ سے بچ رہی ہیں اور زیرِ مطالعہ آ چکی ہیں جبکہ ہنوز لاتعداد [illegible] نباتات فقط کتب خانوں کی زینت بنی ہوئی ہیں یا غفلتوں کی بنا پر خوراکِ دیمک ان کا مقدر بنی۔ علاج امراض کے لیے نباتات کے استعمال کو زبردست اہمیت حاصل رہی ہے۔ اس [illegible] وجہ یقیناً وہ نظامِ قدرت و فطرت ہے کہ جو اس سرزمین پر ہر سو کارفرما ہے۔ کون ہے کہ جو اس حقیقت سے انکار کرے کہ جس خطۂ زمین پر جو حالات ہوتے ہیں اور وہاں جو امراض وجود میں آتے ہیں قدرتِ فیاض نے اور فطرتِ نباض نے ان کے علاج کے لیے اس خطۂ ارض میں اس مناسبت سے نباتات کو وجود بخشا ہے۔ قدرت کا یہ نظام کل بھی برسرِ عمل تھا اور آج بھی ہے۔

میدانِ طب کے اکابر رجال حقیقت آشنا تھے اور رموزِ قدرت کے شناس تھے۔ شفا بخشی کے باب میں نباتات ہی ان کی توجہ کا اہم مرکز رہے اور جب وہ تعلیماتِ اسلامی

سے پوری سرشاری کے بعد اور مبادیات طب سے شناسائی کے بعد خدمت خلق میں معروف ہوئے تو انھوں نے فکر وعلاج بالنباتات کو ایسے خطوط پر مرتب واستوار کیا کہ جو اہمیت کے اعتبار سے آج بھی واجب التسلیم ہیں اور عصری سائنس بھی اکابر طب کے ان انکشافات اور اکتشافات کی نفی نہیں کرتی۔

افسوس کہ تیرگیٔ خرد نے اور نیرنگیٔ عصر حاضر نے آج کی دنیائے اسلام کے زعمائے طب کو مرکز گریز بنا دیا اور وہ خود بھی آوازِ مغرب سے ایسے مرعوب ہوئے کہ اپنے ورثہ ہائے علمی کے ناقد بن گئے پھر یہ تنقید تنقیص میں بدل گئی۔ بایں ہمہ آج بھی پختہ ایمان ماہرین طب اور راسخ العقیدہ مسلم علمائے سائنس نے طبِ نبویؐ پر اپنی توجہات کو بہ ہمہ جہت مرکوز رکھا ہے اور [illegible] النباتات کا سلسلہ غیر منقطع رہا حتیٰ کہ اب مغرب کو اپنی بے خبری کا احساس ہوا ہے اور [illegible] محض مصنفہ گوشت قرار دینے والے معترزین اس نتیجے پر پہنچ گئے ہیں کہ طب کو آغوشِ فطرت [illegible] جانا چاہیے اور انسان کو روح ومادہ کا ایک اشرف وجود سمجھ کر اس کے ساتھ معاملہ کرنا چاہیے [illegible] انسانی کی فہم نے ان کو بالآخر اس نتیجے پر پہنچا دیا ہے کہ شافیٔ مطلق ذات باری تعالیٰ ہے [illegible] کی حیثیت صرف یہ ہے کہ وہ اپنے محدود علم وعقل کی بنا پر جسم انسانی کو برائے شفا جن دواؤں [illegible] کراتا ہے بسا اوقات خود اسے علم نہیں ہوتا کہ ان کی شفا بخشی کا راز کیا ہے۔ اس لیے ایک [illegible] پسند سائنس دان یہ سمجھتا ہے کہ شفا دہی اس کا مقام نہیں ہے!

طبِ نبویؐ پر مشرق ومغرب دونوں جگہ ماہرین نے علمی پیش رفت کی ہے اور عصری سائنس کو بھی رہنما بنایا ہے۔ متعدد کتابیں عالم وجود میں آئی ہیں اور بیداریٔ مسلم کے ساتھ ساتھ اس میدان میں سائنسی پیش رفتیں ہو رہی ہیں۔ جامعہ کراچی میں محترمی جناب ڈاکٹر عطاء الرحمٰن صاحب کلونجی پر کام کر رہے ہیں جس کا طبِ نبویؐ سے بڑا گہرا تعلق ہے۔ ان کی تحقیق یہ ہے کہ کلونجی میں جو انقلابی نتائج ملے ہیں وہ اپنی افادیت میں لاثانی ہیں۔

ڈاکٹر خالد غزنوی طبِ عصری کے حامل ہیں اور اس حیثیت سے وہ پاکستان میں پہلے

معالج ہیں کہ جنہوں نے بہ ہمہ خلوص وفہم طبِ نبوی کو اپنا رہنما بنایا ہے اور اپنے معالجات کو طبِ نبویؐ کے دائرے سے باہر نہیں جانے دیا ہے۔ اب تک وہ تمیں نباتات طبِ نبویؐ پر عملی اور علمی اعتبارات سے کام کر چکے ہیں اور ان نباتات کے افعال وخواص پر سیر حاصل معلومات حاصل کر چکے ہیں۔ انہوں نے اس میدانِ تحقیق میں عصری کیمیا کو بھی رہنما بنایا ہے اور ان نباتات پر عصری تحقیقات کا مطالعہ کر کے نیا راستہ بنایا ہے۔

ڈاکٹر خالد غزنوی نے ایک اچھے انسان اور ایک دردمند معالج کی حیثیت سے تحقیق و تدقیق کے اس میدان میں اپنے مشاہدات وتجربات سائنسی اور طبی مسلمات کے ساتھ پیش کرنے کا شرف حاصل کیا ہے۔ ان کی یہ تحقیق کئی اعتبارات سے لائق تعریف وتبریک اور سزاوار تحسین [illegible] اس کی ایک نمایاں اہمیت یہ ہے کہ معالجین کے لیے اس سے رہنما اصول ملتے ہیں۔ اب [illegible] ان نباتات طبِ نبوی سے معالجات میں استفادہ ممکن ہو گیا ہے اور سائنس دانوں کو اب [illegible] مل گیا ہے کہ وہ آگے بڑھ کر فارماکولوجی کے میدان میں عمل کے لیے اقدامات مزید [illegible]

حکیم محمد سعید

20 مئی 1987ء

☆

15
طبع پانزدہم

حضرت ابراہیم علیہ السلام نے اپنی اولاد میں سے جس نبی کی خدا سے استدعا کی تھی اس کی صلاحیت میں حکمت کا جاننا بھی تھا۔ ان کی دعا قبول ہوئی اور نبی ﷺ کو تمام علوم سکھا دیئے گئے۔ خلق خدا کی بھلائی کے لیے وہ حکمت کی باتیں بتاتے رہے اور ان کے ارشادات گرامی کو جدید علوم کی روشنی میں بیان کرنے کی سعادت 1987ء میں طب نبوی کی پہلی جلد کی صورت میں ہمارے حصے میں آئی۔

اس دس سال کے عرصے میں اس کتاب کو بے پناہ پذیرائی میسر آئی۔ اسے صدارتی انعام ملا اور آج اس کا پندرھواں ایڈیشن پیش کرتے ہوئے ہم اللہ تعالیٰ کے لطف و کرم کے شکر گزار ہیں۔

اسی موضوع کو آگے بڑھاتے ہوئے طب نبوی کی دوسری جلد پیش ہوئی پھر پیٹ کی بیماریوں اور امراض جلد پر دو خصوصی مجموعے بھی حاضر کیے گئے ہیں۔ بیماریوں کے علاج میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے دوا کے ساتھ دعا کو بھی اہمیت عطا فرمائی ہے اور اب سانس کی بیماریوں پر کتاب پیش ہے۔

مسنون دعاؤں کا مجموعہ ''اللہ الطبیب'' کے نام سے شائع ہو چکا ہے۔

ہم کوشش کر رہے ہیں کہ انسانی جسم کی تمام بیماریوں کا طب نبویؐ کے تحائف سے احاطہ کر کے صحت عامہ کے مسئلے کو آسان کریں۔ ملتمس ہوں کہ ہماری کامیابی کے لیے دعا کریں اور اگر کوئی مشورہ آپ کے ذہن میں ہے تو بلا تکلف لکھیے۔

خالد غزنوی

42۔حیدر روڈ، اسلام پورہ، لاہور

رابطہ: 7153485

دیباچہ

صحت مند زندگی گزارنے کی سب سے آسان ترکیب اسلام کو دل سے قبول کر لینا ہے۔ کیونکہ یہ ایک مکمل ضابطہ حیات ہے جس پر عمل کرنے والا ہمیشہ تندرست رہتا ہے۔ جس نے اپنے منہ اور دانتوں کو دن میں کم از کم پندرہ دفعہ دھوتا ہو اور ہفتے میں ایک مرتبہ نہاتا ہو۔ کھانے پینے کی چیزوں کو ڈھانپ کر رکھتا ہو۔ صاف پانی استعمال کرتا ہو۔ رات کا کھانا جلد اور ضرور کھاتا ہو۔ رہن سہن قدرتی [illegible] کسی شدید بیماری میں مبتلا ہی نہیں ہوتا۔ مسلمان بسیار خور نہیں ہوتا اس لیے وہ چکنائی کی زیادتی اور پیٹ کی بیماریوں سے محفوظ رہتا ہے۔ توانائی کے یہ گر جنہیں آج جدید سائنس اتنی اہمیت دے رہی ہے ہادی برحق نے ساڑھے چودہ سو سال پہلے بتا دیئے۔ وہ پہلے طبیب تھے جنہوں نے [illegible] معدہ کی تشخیص کی اور دق کو بلجوری کا باعث قرار دیا۔ مریض کو بھوکا رکھنے سے منع کیا اور بیمار [illegible] بچاؤ کے لیے جسم کی اپنی قوت مدافعت کو اہمیت دی۔

نفسیات کے مغربی ماہرین کو اسلام میں حلال اور حرام کے مسئلے پر سخت اعتراض ہے جب کوئی مسلمان جھٹکا یا سؤر کا گوشت کھانے سے انکار کرتا ہے تو وہ اس عمل کو (PSYCHOLOGICAL TABO) سے تعبیر کرتے ہیں۔ حالانکہ یہ بات علمی نقطہ نظر سے غلط ہے۔ قرآن مجید نے "آیہ حرمت" میں مردار، خون، سؤر کے گوشت۔ ان جانوروں کے گوشت سے منع کیا ہے جو بلندی سے گرے ہوں۔ ٹکرائے ہوں۔ لاٹھی سے مجروح کیے گئے ہوں یا درندوں نے پھاڑا ہو۔ یہ تمام گوشت انسانی صحت کے لیے مضر

ہیں۔ سؤر کو وہ تمام بیماریاں لاحق ہو سکتی ہیں جو انسانوں کو ہوتی ہیں۔ اسے دل کے دورہ سے ہیضہ تک ہوتا ہے۔ اس لیے یہ دوسروں میں بیماریاں پھیلانے اور اپنے کھانے والوں کو بیمار کرنے کی استعداد دوسرے جانوروں سے زیادہ رکھتا ہے۔ اس کا گوشت کھانے والے خون کی نالیوں اور جوڑوں کی بیماریوں میں دوسروں کی نسبت زیادہ مبتلا ہوتے ہیں۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے گندگی کھانے والے حلال جانور کے گوشت اور دودھ کو بھی حرام کیا ہے۔ یہ بھی خالص صحت کا مسئلہ ہے اور مسلمانوں کو اس رہبری پر بجا طور فخر کرنے کا حق حاصل ہے۔

یہ بات حال ہی میں معلوم ہوئی ہے کہ خسرہ، دق، چیچک، کالی کھانسی مریض کی سانس سے پھیلتے ہیں۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس صورت حال کو محسوس فرمایا اور مریض سے بات کرتے وقت ایک میٹر کا فاصلہ رکھنا ضروری قرار دیا ہے اور مریضوں کو ہدایت فرمائی ہے کہ وہ کھانستے اور چھینکتے وقت منہ کے آگے رومال رکھیں۔ اس کا فائدہ یہ ہے کہ جراثیم دوسروں تک نہ جا سکیں گے۔

قرآن مجید نے فرمایا ہے کہ ہم نے نبی کو علم اور حکمت سکھا دی ہے۔ کسی چیز کا علم اس کے بنانے والے سے زیادہ اور کون جان سکتا ہے؟ پھر خدا تو علیم اور حکیم ہے۔ جس نے اس سے براہ راست سیکھا اس کی قابلیت کا کوئی کنارہ نہ ہوگا۔

انہوں نے اپنے ارشادات میں انسانی صحت کے کسی بھی پہلو کو فراموش نہیں کیا۔ وہ صحت مند زندگی گزارنے کے اسلوب سکھانے کے بعد جب وبائی امراض کی روک تھام پر آئے تو تاریخ طب میں قرنطینہ کو ایجاد کر گئے۔ انہوں نے بیماریوں سے بچاؤ کا مکمل اور قابل عمل نظام مرحمت فرمایا۔ جب وہ مریض کی سمت آئے تو نگہداشت اور اس کی بیجانی کیفیت سے غذا تک بتا گئے۔

طب کے بارے میں ارشادات نبوی کو علیحدہ کرنے کی کوشش دوسری صدی ہجری جاری میں آئمہ اور محدثین نے، اس باب میں قابل قدر خدمات سرانجام دی ہیں۔ مگر مشکل

یہ رہی کہ ان حضرات کے پاس طب کا باقاعدہ علم نہ تھا۔ اس لیے یہ طب نبوی کو قابلِ عمل صورت میں پیش کرنے سے قاصر رہے۔ آج کا معالج جسم انسانی سے مکمل واقفیت پانے کے بعد علم الامراض اور علم الادویہ سیکھتا ہے اور اس کے بعد وہ علاج کرنے کے قابل ہوتا ہے۔ یہ ادویہ نبویہ کے ناموں سے تو آگاہ تھے مگر ان کی ماہیت، کیمسٹری، اثرات اور فوائد سے آشنا نہ تھے۔ اس لیے ہمارا یہ اہم قومی ورثہ کتب خانوں کی زینت بنا رہا۔ حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کا ارشاد ہے کہ دوائی کا اثر اس وقت ہوتا ہے جب اس کے اثرات بیماری کی ماہیت کے مطابق ہوں۔ لوگ دوائی کے اثر اور طریقہ عمل سے واقف نہ تھے اب ڈاکٹر خالد غزنوی نے اس کمی کو پورا کر کے پوری مسلمان قوم پر احسان کر دیا ہے۔

نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے ارشادات احادیث کی دو سو سے زائد کتابوں میں بکھرے ہوئے ہیں۔ ان کتابوں میں سے متعلقہ احکام کی تلاش۔ ان کی تدوین پھر ان کی سائنسی حیثیت کا پتہ چلانا کوئی آسان کام نہ تھا۔ مگر میں دیکھتا رہا کہ میرے دوست ڈاکٹر خالد غزنوی نے ایک ایک دوائی کے بارے میں معلومات اکٹھی کرنے کے لیے ڈاکٹروں سے لے کر علماء تک اور سائنس دانوں سے تبادلۂ خیال کرنے تک کئی کئی دن صرف کیے۔ انہوں نے جس محبت، محنت اور عشق رسالت سے اسے جمع کیا ہے میں ان کو مبارک دیتا ہوں اور میں یہ بات پورے وثوق سے کہہ سکتا ہوں کہ ان کی یہ کتاب نہ صرف دنیا کے لیے اسلامی علم طب کا عظیم شاہکار ہونے کے علاوہ ہمارے اپنے ملک کی سربلندی کا باعث ہو گی کہ پاکستان میں کیسا کیسا جوہر قابل موجود ہے۔

میں ڈاکٹر خالد غزنوی کا مشکور ہوں کہ انہوں نے مجھے اس کا دیباچہ لکھنے کی عزت دے کر اس کار خیر میں شرکت کا موقع فراہم کیا۔

افتخار احمد

پرنسپل۔ کنگ ایڈورڈ میڈیکل کالج، لاہور

-☆-

الحمدُ لِلّٰہ

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے تندرستی کی بقا اور بیماریوں کے علاج کے بارے میں بڑی اہمیت کی لازوال ہدایات فرمائی ہیں۔ محدثین نے ''کتاب الطب'' کے عنوان سے حدیث کی ہر کتاب میں طب کے ابواب مزین کیے ہیں۔ عبدالملک بن حبیب اندلسیؒ نے امراض کے متعلق ارشادات نبوی کو ''الطب النبوی'' کے نام سے دوسری صدی ہجری میں علیحدہ مرتب کیا۔ ان کے بعد امام شافعیؒ کے شاگرد محمد بن ابوبکرؒ ابن السنی اور ان کے ہمعصر محدث ابونعیمؒ اصفہانی ہیں۔ جنہوں نے تیسری صدی کے اواخر میں طب نبوی کے ایسے مجموعے مرتب کیے جن کی اکثر روایات انہوں نے راویوں کے حوالے سے نقل کیں۔ آئمہ اہل بیت میں علیؒ بن موسیٰ رضا اور امام کاظمؒ بن جعفر صادقؒ نے اسی موضوع پر کتابیں لکھ کر شہرت دوام پائی۔ چوتھی صدی میں محمد بن عبداللہؒ فتوح الحمیدی۔ عبدالحق الاشبیلی، ابوالحسن السخاویؒ اور حبیبؒ نیشاپوری نے طب نبوی کے مجموعے اپنی ذاتی کوششوں سے مرتب کیے مگر تاریخی علم سے یہ سارے مجموعے اب ناپید ہیں۔ البتہ ان کے حوالے سے اس زمانے کے دوسری کتابوں میں ملتے ہیں۔

ساتویں سے نویں صدی ہجری کے دوران ابی جعفرؒ المستغفری، ضیاء الدینؒ المقدسی، السید مصطفیٰؒ للتیفاشی، شمس الدینؒ البعلی، کمال ابن طرخانؒ، محمد بن احمد ذہبیؒ، محمد بن ابوبکر ابن القیمؒ، جلال الدینؒ سیوطیؒ اور عبدالرزاق بن مصطفیٰ الانطاکی نے ارشادات نبوی کے گلدستے بنائے۔ الحمدللہ کہ ان سب کی کاوشیں اب زیور طبع سے آراستہ ہو کر موجودہ دور میں

موجود ہیں۔ البتہ ابن القیمؒ کا مجموعہ سب سے ضخیم، ثقہ اور مقبول ہے۔ انہوں نے اپنے عنوانات کا انتخاب بڑی محبت اور خلوص سے کیا ہے۔ جیسے کہ

"هديه صلى الله عليه وسلم في علاج المفرد"

محمد احمد ذہبیؒ کا مجموعہ بھی اچھا ہے۔ مگر وہ درجنوں ایسی دواؤں کا تذکرہ کر گئے جن کی نبی صلی اللہ علیہ وسلم یا اصحاب کرام تک ان کے پاس کوئی سند نہیں۔ انہوں نے کچھ علاج اپنی جانب سے شامل کیے ہیں۔ جن کی افادیت محل نظر ہے۔ السیوطیؒ نے طب روحانی کے معاملہ میں ذاتی مشاہدات کو زیادہ شامل کیا ہے اور "الطب النبوی" برائے نام ہے۔

حلب کی لائبریری میں عبدالرزاقؒ الانطاکی کا مخطوطہ "النبویؐ فی منافع الماکولات" ایک مفید اور قابل قدر تالیف ہے۔ جمال الدین بن داؤد کی طبِ نبویؐ کی صرف ایک جلد استنبول کی لائبریری میں ہے۔ کتاب مختصر مگر مفید ہے۔

اللہ تعالیٰ ان بزرگانِ کرام پر اپنی رحمتیں نازل کرے کہ انہوں نے ہمیں ایمان اور شفا کا راستہ دکھایا۔ مگر سائنسی علوم میں سب سے بڑی مشکل یہ ہے کہ ان میں روزانہ نئے مشاہدات ہوتے ہیں۔ اگر ان پر نظرِ ثانی نہ ہو تو ان کی افادیت ختم ہو جاتی ہے۔ علم الادویہ میں نئے انکشافات۔ ادویہ کی کیمیاوی نوعیت کا اظہار ایسی چیزیں تھیں جن کا ادویہ نبویؐ میں اضافہ ضروری تھا۔ دواؤں کے اثر کو جانچنے کے لیے اب کچھ آلات بھی موجود ہیں۔ بھارت میں ان پر تحقیق کا کام ہو رہا ہے۔ جس میں بہت سی ادویہ نبویہ بھی آ گئی ہیں۔ حالات کا تقاضا ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی مفید طب کو جدید علوم کی روشنی میں مرتب کیا جائے۔ زمانہ قدیم میں طباعت موجود نہ تھی اس لیے طبِ نبویؐ کے کسی بھی مجموعہ میں مکمل احادیث موجود نہیں۔ اس امر کی ضرورت بھی تھی کہ ہر دوائی کے متعلق ارشادات باری اور ارشادات نبوی کو بھی شامل کر دیا جائے۔ ارشادات گرامی کو کتب احادیث سے دوبارہ تلاش کیا گیا۔ کوئی مدرسہ یا لائبریری ایسی نہیں جہاں پر احادیث یا علم الادویہ کی تمام کتابیں موجود ہوں۔ اس لیے ان کو جگہ جگہ تلاش کرنا اور ان علوم کے ماہرین کی شفقت سے استفادہ کرنا ضروری

ہو گیا۔ حدیث کی معدوم کتابوں از قسم، عراقی، ابن السنی، ابو نعیم، ابن عساکر کے تمام حوالے "کنز العمال فی سنن والاقوال" سے لیے گئے ہیں۔

عذر تالیف کے بارے میں مجھے جو کچھ کہنا تھا وہ محترم حکیم محمد سعید اور پرنسپل افتخار احمد صاحبان فرما گئے۔ میں ان حضرات کی مشاورت اور مساعدات کے لیے شکر گزار ہوں۔

علمائے کرام میں مولانا عطا اللہ حنیف مرحومؒ، مولانا عبد المنان عمر، حافظ عبد الرشید، پروفیسر عبد القیومؒ بٹ، مفتی محمد حسین نعیمی، حافظ سلیم تابانی صاحبان نے اپنا الطاف مسلسل جاری رکھا، ڈاکٹر محمد طاہر القادری اور ڈاکٹر اسرار احمد صاحبان نے حوصلہ افزائی فرمائی۔ اور پیر سید محمد کرم شاہ صاحب الازہری نے طب نبوی کا موضوع اپنے گرامی جریدہ سے شروع کروایا۔

پاکستان کونسل برائے سائنسی امور لاہور کے ڈائرکٹر ڈاکٹر سید فرخ شاہ اور ڈاکٹر حنیف چوہدری، خالد لطیف شیخ، ڈاکٹر صلاح الدین، ڈاکٹر سرور چوہدری اور ڈاکٹر بیگم سرور چوہدری نے ادویہ کی کیمسٹری میں ساتھ دیا۔ جناب عطاء الرحمٰن غنی نے کھجور کی ماہیت عطا کی۔ گورنمنٹ پبلک انالسٹ، محمد عبد الباری اور شہزادہ نصیر احمد نے بھارتی کتابیں مستعار دیں۔ پبلک انالسٹ پیر عارف شاہ اور محمد اسحاق غوری اور ان کا سارا عملہ اشیاء خوردنی کی کیمسٹری مہیا کرنے میں لگا رہا۔

ملک بشیر احمد نے چھانگا مانگا سے تجزیہ کے لیے عمدہ شہد کے درجنوں نمونے دیئے۔

اطباء کرام میں حکیم عبید الرحمان خان شریفیؒ، اور بیگم اُمت الطیف طاہرہ نے ادویہ کی تحقیق میں رہبری کے ساتھ دامے درمے بھی معاونت فرمائی۔

حکومت پاکستان کی کونسل برائے طب کے صدر میاں منیر نبی خان نے اپنے علم الادویہ کے علم کو بڑی فیاضی کے ساتھ عطا کیا اور کتاب کی پذیرائی میں اپنے فاضل اراکین کونسل کی معیت میں مہربانیاں فرمائیں۔

اللہ تعالیٰ ان تمام اصحاب کو جزائے خیر دے کہ انہوں نے مجھ پر شفقت اور طب نبوی

سے محبت کی بدولت اپنے تمام ذرائع میری تحویل میں دیئے اور ایسے کرم فرماؤں کے خلوص نے مجھے حوصلہ دیا ہے کہ میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے طریقہ علاج کے ذریعہ جسم کی تمام بیماریوں پر اگلی کتاب مکمل کروں۔ انشاء اللہ یہ جلد آئے گی۔

اس کتاب میں ہومیوپیتھی کا حصہ جناب خالد مسعود قریشی اور ڈاکٹر حامد الیاس کی محبت کا مظاہرہ ہے۔

کتاب کی طباعت اور نظرثانی جناب مولوی محمد اکرام اور فیصل صاحبان کی محبت ہے۔ فضل محمود مفتی نے بڑے خلوص سے نظرثانی کی اور تمام انگریزی نام اپنے ہاتھ سے لکھے۔

مجھے طب نبوی کی صلاحیت مہیا کرنے میں میرے والدین کی اسلام سے محبت ہی اصل سبب تھا۔ انہوں نے مجھے سائنس پڑھانے کے ساتھ اس وقت کے جید علماء کو آمادہ کیا کہ وہ مجھے علمِ دین سے بے بہرہ نہ رہنے دیں۔ شیخ الحدیث مولانا نیک محمدؒ اور مولانا محمد حسین ہزارویؒ نے خود تکلیف اٹھا کر بھی احادیث کی تعلیم دی۔ اللہ تعالیٰ ان کے درجات بلند کرے۔ آمین، آمین۔

خالد غزنوی

حیدر روڈ، کرشن نگر، لاہور

-☆-

مُحَمَّد ﷺ

ایک طبیبِ حاذق

انسان جب زمین پر آباد کیا گیا تو اسے وہاں پر رہنے کا سلیقہ سکھانے اور سہولتوں سے فائدہ اٹھانے کا طریقہ سکھانے کے لیے تاریخ کے ہر دور میں رسول آئے۔ یہ لوگوں کو اچھی زندگی گزارنے کا اسلوب سکھاتے تھے جن میں سے ایک صحت مند رہنا بھی رہا ہے۔ تندرستی کو قائم رکھنے اور کھوئی ہوئی صحت کو واپس لانے کی ذمہ داری ایک روحانی علم سمجھا جاتا رہا ہے اور تاریخ کے ہر دور اور ہر مذہب میں علاج کرنے والے مذہبی پیشوا نظر آتے ہیں۔ مصر قدیم میں معبدوں کے پروہت علاج کرتے تھے۔ شاستروں کے مطابق علاج کا علم برہما کو تھا اس نے انسانوں کے فائدے کے لیے بھاردواج اور اس کے بعد اسنی کمار کو ایک لاکھ اشلوک یاد کروا دیے تاکہ وہ لوگوں کا بھلا کر سکیں۔ حضرت داؤد علیہ السلام علم الادویہ کے بانی تھے۔ کیونکہ جب وہ چلتے تھے تو ہر درخت اور پتھر ان سے مخاطب ہو کر اپنا نام اور فائدہ بتاتا تھا۔ وہ ان کو لکھ لیا کرتے تھے اور اس طرح علم الادویہ پر پہلی کتاب معرضِ وجود میں آئی۔ قرآن مجید نے حکمت کے علم کی اہمیت پر ارشاد فرمایا:

ومن يؤتى الحكمة فقد اوتى خيراً كثيراً (البقرۃ:۲۶۹)

(ہم جسے حکمت سکھاتے ہیں اسے لوگوں کی بھلائی کا بہت بڑا فریضہ عطا کر دیا گیا)

اور بھلائی کا یہ ذریعہ جب ایک برگزیدہ بندے لقمان کو عطا ہوا تو ارشاد ہوا:

ولقد اتينا لقمان الحكمة ان اشكر لله (لقمان:۱۰)

(ہم نے جب لقمان کو حکمت کا علم عطا کیا تو اس عطیہ پر اس کیلئے شکر واجب ہو گیا)
لقمان کو حکمت کا علم ایسا شاندار ملا کہ لوگ آج بھی اپنے آپ کو طب میں لقمان کہلوانا فخر کی بات جانتے ہیں۔ ان کی یہ شہرت اتنی قابلِ رشک تھی کہ جب حضرت ابراہیم علیہ السلام نے لوگوں کی بھلائی کے لیے خدا کا پہلا گھر بنایا تو اس خدمت گزاری کے بعد اپنے پروردگار سے جن عنایات کے لیے معروض ہوئے وہ دلچسپی سے خالی نہیں۔

ربنا وابعث فیھم رسولا منھم یتلوا علیھم آیاتک ویعلمھم الکتاب والحکمة ویزکیھم انک انت العزیز الحکیم۔

(اے ہمارے پالنے والے ان لوگوں میں انہی میں سے اپنا ایک رسول مبعوث فرما یہ رسول ان کو تمہاری آیات سنائے۔ ان کو تمہاری کتاب کا علم سکھائے۔ حکمت سکھائے اور پاکیزہ کرے۔ کیونکہ تو ہی سب سے بڑائی والا اور حکمت والا ہے)

کتاب اور آیات سے بالواسطہ مراد یہ ہے کہ اس پر اپنی کتاب نازل فرما۔ حضرت ابراہیم کے خلوص، محنت اور ایمان کی قدر افزائی میں اللہ نے ان کی پوری کی پوری دُعا قبول فرمائی۔ اسی شہر میں وہاں کے رہنے والوں میں سے عبدالمطلب کے گھرانے میں عبداللہ کے بیٹے کو نبوت عطا ہوئی۔ ان کے ذریعہ خدا کی مبسوط کتاب نازل ہوئی۔ جسے انہوں نے لوگوں کو سمجھایا اور اس کے ساتھ ہی ان کو حکمت کا علم مرحمت ہوا۔ اس علم اور آسمانی ہدایات کے ساتھ انہوں نے لوگوں کو پاکیزگی سکھائی۔ کیونکہ اللہ تعالیٰ سب سے بڑا اور حکمت والا ہے۔ اس نے ان عنایات کے عطا کی بات قرآن مجید میں یوں واضح کی۔

وانزل اللّٰہ علیک الکتاب والحکمت وعلمک مالم تکن تعلم وکان فضل اللّٰہ علیک عظیما۔ (النساء:۱۱۳)

(ہم نے تم پر اپنی کتاب اتاری۔ حکمت سکھائی اور ہر وہ علم سکھا دیا جو

تمہیں پہلے نہ آتا تھا اور یہ اللہ کا تم پر بہت بڑا فضل ہے)

اس آیت نے یہ واضح کر دیا کہ وہ ابتدا میں اگر تعلیم یافتہ نہ تھے تو اب وہ جملہ علوم و فنون میں پوری طرح مستند کر دیئے گئے ہیں۔ یہ بات طے ہے کہ خدا کو ہر چیز کا علم ہے اور اس کی صفات میں شفا دینے والا اور حکمت والا شامل ہے۔ وہ کہ جو علیم، حکیم، شافی اور اعلیٰ ہے۔ اگر کسی کو یہ علم خود سکھائے تو پھر اس کے علم اور حکمت میں کسی کمی کا سوال ہی پیدا نہیں ہوتا۔ ان کی اس صلاحیت پر امام محمد بن ابوبکر ابن القیم لکھتے ہیں:

"علم طب ایک قیافہ ہے۔ معالج گمان کرتا ہے کہ مریض کو فلاں بیماری ہے۔ اور اس کے لیے فلاں دوائی مناسب ہوگی۔ وہ ان میں سے کسی چیز کے بارے میں بھی یقین سے نہیں کہہ سکتا۔
اس کے مقابلے میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کا علم طب اور ان کے معالجات قطعی اور یقینی ہیں۔ کیونکہ ان کے علم کا دارومدار وحی الٰہی پر مبنی ہے جس میں کسی غلطی اور ناکامی کا کوئی امکان نہیں"۔

(زاد المعاد)

انہوں نے علم الشفا کے بارے میں سب سے پہلا اصول جو مرحمت فرمایا اسے حضرت ابی رمثہؓ ان کی زبانِ گرامی سے یوں ارشاد فرماتے ہیں۔

انت الرفیق و اللّٰہ الطبیب (مسند احمد)

(تمہارا کام مریض کو اطمینان دلانا ہے۔ طبیب اللہ خود ہے)

یہ ارشاد قرآن مجید کے اس ارشاد کی تفسیر میں ہے۔

واذا مرضت فھو یشفین (الشعراء)

اس کے بعد انہوں نے علم العلاج کا اہم ترین اصول عطا کیا جسے حضرت جابر بن عبداللہ بیان کرتے ہیں۔

واذا اصیب الدواء الداء برا باذن اللّٰہ۔ (مسلم)

(جب دوائی کے اثرات بیماری کی ماہیت سے مطابقت رکھیں تو اس
وقت اللہ کے حکم سے شفا ہوتی ہے)

یہ ایک اہم انکشاف ہے کہ علم الامراض اور علم الادویہ کو باقاعدہ جانے بغیر نسخہ نہ لکھا جائے کیونکہ مرض کی نوعیت سمجھے بغیر دوائی کے اثرات کی مطابقت ممکن نہ ہو سکے گی۔ اس کے معنی یہ بھی ہیں کہ وہ طب کا علم جانے بغیر علاج کرنے کی اجازت نہ دیتے تھے۔

حضرت عمرو بن شعیبؓ اپنے والد اور دادا سے روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا،

من تطبب ولم یعلم منه طب قبل ذلک فهو ضامن.

(ابوداؤد، ابن ماجہ)

جبکہ انہی سے یہ روایت دوسرے الفاظ میں اس طرح سے ہے۔

من تطبب ولم یکن بالطب معروفا فاذا اصاب نفسا فما دونها فهو ضامن. (ابن السنی، ابونعیم)

(جس کسی نے مطب کیا وہ علم طب میں اس سے پہلے مستند نہ تھا اور
اس سے کسی کو تکلیف ہوئی یا اس سے کم تو وہ اپنے ہر فعل کا ذمہ دار ہوگا۔

مفسرین کا کہنا ہے کہ مریض کو اگر کسی عطائی معالج سے نقصان ہو تو یہ قابل مواخذہ تو ضرور ہے مگر اس کے ساتھ کسی مریض کی مدت علالت یا اذیت میں اپنے علاج کی وجہ سے اضافہ کرنے یا مستند معالج کے پاس جانے سے روکنے پر بھی عطائی کو سزا ہو سکتی ہے۔

مسلمانوں کے لیے اسلامی طرز معاشرت کے مطابق زندگی گزارنے کے اصول جاری کیے گئے تو ان میں سے ہر ایک صحت مند زندگی گزارنے کی سمت ایک قدم تھا۔ ہاتھوں پیروں اور منہ کو دن میں کم از کم پندرہ مرتبہ وضو کی صورت میں اچھی طرح صاف کرنے والا متعدی بیماریوں سے محفوظ رہتا ہے۔ جب کسی شخص کے پیٹ میں کیڑے ہوں یا تپ محرقہ کا پرانا مریض ہو تو بیت الخلاء سے واپسی پر اس کے ہاتھوں کو یہ کیڑے اور جراثیم

چپک جاتے ہیں۔ جب وہ اپنا ہاتھ اپنی یا لوگوں کی کھانے پینے کی چیزوں کو لگاتا ہے تو بیماری کے پھیلاؤ کا باعث بنتا ہے۔ اسے علم طب میں CARRIER کہتے ہیں۔ حال ہی میں نیو یارک میں پرانے تپ محرقہ کے ایک مریض کی دکان سے آئس کریم کھانے والے 39 بچے اس بیماری میں مبتلا ہوئے۔ انہوں نے اس کا حل یوں کیا کہ مسلمانوں کو طہارت سکھائی۔ پھر فرمایا کہ استنجا میں دایاں ہاتھ ہرگز استعمال نہ ہو اور کھانے میں بایاں استعمال میں نہ آئے۔ ناخن کاٹ کر رکھے جائیں۔ پانی کے ذخیروں کے قریب اور سایہ دار مقامات پر رفع حاجت نہ کی جائے۔

صبح کا ناشتہ جلد کرنا۔ رات کا کھانا ضرور اور جلد کھانا اور اس کے بعد چہل قدمی۔ بسیار خوری کی ممانعت تندرستی کی بقا کے لیے ان کے اہم کمالات ہیں۔

جب وہ امراض کی براہ راست روک تھام کے مسئلے کو لیتے ہیں، تو ہدایات واضح اور آسان دیتے ہیں۔

حضرت عبداللہ بن ابی اوفیٰ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

کلم المجذوم بینک و بینہ قدر رمح او رمحین۔

(ابن السنی، ابونعیم)

(جب تم کسی کوڑھی سے بات کرو تو اپنے اور اس کے درمیان ایک سے دو تیر کے برابر فاصلہ رکھا کرو)

یہ ایک جدید سائنسی انکشاف ہے کہ مریض جب بات کرتا ہے تو اس کے منہ سے نکلنے والی سانس میں بیماری کے جراثیم ہوتے ہیں جو کہ مخاطب کی ناک یا منہ کے راستے داخل ہو کر اسے بیمار کر سکتے ہیں۔ تپ دق، خسرہ، کالی کھانسی، سعال، چیچک، کن پیڑے اور کوڑھ اسی صورت میں پھیلتے ہیں۔ اس عمل کو DROPLET INFECTION کہتے ہیں۔ کوڑھ والا یہ ارشادِ نبویؐ اگر توجہ میں رہے تو کتنی بیماریوں سے بچاؤ ہو جاتا ہے جو انہوں نے بیماری

کے باعث متعین کیے۔ حضرت ابوہریرہؓ نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے روایت فرماتے ہیں:

المعدة حوض البدن والعروق اليها واردة فاذا صحت المعدة صدرت العروق بالصحة واذا فسدت المعدة صدرت العروق بالسقم. (بیہقی)

(معدہ کی مثال ایک حوض کی طرح ہے جس میں سے نالیاں چاروں طرف جاتی ہوں۔ اگر معدہ تندرست ہو تو رگیں تندرستی لے کر جاتی ہیں اور اگر معدہ خراب ہو تو رگیں بیماری لے کر جاتی ہیں)

ایک دوسری روایت میں فرمایا:

ان المعدة بيت الداء

اگر خوراک ٹھیک سے ہضم نہ ہو یا آنتوں سے جذب ہو کر جزو بدن نہ بنے تو جسم کی مدافعت ماند پڑ جاتی ہے۔ دوسرے الفاظ میں جسم ٹھنڈا پڑ جاتا ہے جبکہ بسیار خوری نالیوں پر چربی کی تہوں، موٹاپا، دل کی بیماریوں، گنٹھیا، گردوں کی خرابیوں اور ذیابیطس کا باعث بنتی ہے۔ حضرت ابی الدرداءؓ، انسؓ بن مالک، حضرت علیؓ، حضرت ابی رہیلؓ، روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

اصل كل داء البرد. (دار قطنی، ابن عساکر، ابن السنی، عقیلی، ابونعیم)

(ہر بیماری کی اصل وجہ جسم کی ٹھنڈک ہے)

گردوں کی بیماریاں ہمارے آج کل کے ڈاکٹروں کے لیے مصیبت کا باعث بنی ہوئی ہیں۔ اس ضمن میں ساری کوششیں اب تک بیکار ہو چکی ہیں۔

حضرت عائشہ صدیقہؓ روایت فرماتی ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ان الخاصرة عرق الكلية اذا تحرك اذى صاحبها فداوها بالماء المحرق والعسل. (ابوداؤد)

(گردے کی جان اس کی PELVIS میں ہے۔ اگر اس میں سوزش ہو جائے تو یہ گردے والے کے لیے بڑی اذیت کا باعث ہوتی ہے۔
اس کا علاج ابلے پانی اور شہد سے کرو)

بیسویں صدی کے وسط تک دل اور گردہ کی بیماریوں، نقرس، کھانسی اور زکام کے علاوہ نمونیہ کی بہترین دوائی برانڈی کو سمجھی جاتی رہی ہے۔ جب طارق بن سویدؓ نے سرکار دو عالم سے انگوروں کی شراب سے علاج کے بارے میں پوچھا تو انہوں نے فرمایا:

"یہ دوائی تو نہیں۔ بیماری ہے"۔

اب علم الامراض کے ماہرین کہتے ہیں کہ برانڈی جسم کے دفاعی نظام کو مفلوج کرتی ہے۔ اسے پینے کے بعد پھیپھڑوں میں حفاظتی اقدام مفلوج ہو جاتے ہیں۔ دماغ کے خلیے مستقل طور پر ضائع ہو جاتے ہیں اور جگر تباہ ہو جاتا ہے۔ اسی اصول کے تحت حضرت ابو ہریرہؓ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کا یہ ارشاد بیان کرتے ہیں:

نهي عن الدواء الخبيث (ترمذی، ابوداؤد، احمد)

(انہوں نے مضرت رساں ادویہ کے استعمال سے منع فرمایا)

انہوں نے ایک مرتبہ لوزتین کی سوزش میں مبتلا ایک بچے کو دیکھا۔ حضرت عائشہ صدیقہؓ اس کا گلا دبا کر ملنے والی تھیں۔ وہ اس غیر سائنسی علاج سے کبیدہ خاطر ہوئے اور فرمایا:

لا تعذب الصبيان بالغمز وعليكم بالقسط (ابن ماجہ)

(بچوں کو ایسے طریقوں سے عذاب نہ دو، جبکہ تمہارے لیے قسط موجود ہے)۔

حضرت ام قیس بنت محصنؓ روایت فرماتی ہیں کہ جب انہوں نے بچے کو پانی میں گھس کر قسط پلائی تو وہ تندرست ہوگیا۔ انہوں نے قرار دیا کہ بلوری تپ دق کی قسم ہے اور اس کا علاج کیا جائے۔ حضرت زید بن ارقمؓ روایت کرتے ہیں۔

امرنا رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم ان نتداوی ذات الجنب بالقسط البحری والزیت۔ (ترمذی، ابن ماجہ)

دوسری روایت میں اسی غرض سے ورس بھی تجویز فرمائی۔

محمد رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم دنیا کے پہلے طبیب ہیں جنھوں نے دل کے دورہ کی نہ صرف کہ تشخیص کی بلکہ علاج بھی کیا جبکہ ایسا مؤثر علاج آج بھی ممکن نہیں۔ انہوں نے آلات تناسل کے سرطان سے بچاؤ کے لیے ختنہ جاری کیا۔ دل اور گردوں کی بیماری سے پیدا ہونے والی سارے جسم کی سوجن کا علاج کیا۔ بواسیر کا ادویہ سے علاج کیا۔ پیٹ سے پانی نکالنے کا اپریشن ایجاد کیا۔ دنیائے طب کو اثمد سے لے کر ورس تک بانوے ایسی ادویہ مرحمت فرمائیں جن کے ذیلی اثرات نہیں۔ جس نے ان سے طب کا علم سیکھ لیا اس کو کسی بھی علاج میں کبھی ناکامی نہ ہوگی۔

☆

انجیر۔۔تین

FIGS

FICUS CARICA

انجیر بنیادی طور پر مشرقِ وسطیٰ اور ایشیائے کوچک کا پھل ہے۔ اگرچہ اب یہ ہندوستان میں بھی پایا جاتا ہے مگر مسلمانوں کی ہند میں آمد سے پہلے اس کا سراغ نہیں ملتا۔ اس لیے یقین کیا جاتا ہے کہ عرب سے آنے والے مسلمان اطباء یا ایشیائے کوچک سے آنے والے منگول اور مغل اسے یہاں لائے چھ سو سال گزر جانے کے باوجود ہند میں اس کی اتنی کاشت نہیں ہوتی کہ مقامی ضروریات کو پورا کر سکے ایک تحقیق کے مطابق اس کا پودا سب سے پہلے سمرنا میں ہوتا تھا اور وہاں سے مختلف ممالک میں لایا گیا۔ اس کی پیدائش کے مشہور مراکز ترکی، اطالیہ، سپین، پرتگال، ایران، فلسطین، شام، لبنان اور پاکستان میں چترال اور ہنزہ کے علاقے ہیں۔ چترال کے درخت سال میں دو مرتبہ پھل دیتے ہیں۔ ان کی انجیر بڑی اور سفید ہوتی ہے جبکہ دوسرے مقامات کا پھل نیلگوں ہوتا ہے۔

مفسرین کا خیال ہے کہ زمین پر انسان کی آمد کے بعد اس کی افادیت کے لیے سب سے پہلا درخت جو معرضِ وجود میں آیا وہ انجیر کا تھا۔ ایک روایت یہ بھی ہے کہ حضرت آدم علیہ السلام اور حضرت حوا علیہا السلام نے اپنی ستر پوشی کے لیے انجیر کے پتے استعمال کیے۔

پھلوں میں یہ سب سے نازک پھل ہے۔ پکنے کے بعد پیڑ سے اپنے آپ گر جاتا ہے اور اسے اگلے دن تک محفوظ کرنا ممکن نہیں ہوتا۔ لوگوں نے اس کو فریج میں رکھ کر دیکھا مگر

شام تک پھٹ کر ٹپکنے لگتا ہے۔ اس کے استعمال کی بہترین صورت اسے خشک کرنا ہے۔ انجیر کو خشک کرنے کے عمل کے دوران اسے جراثیم سے پاک کرنے کے لیے گندھک کی دھونی دیتے ہیں اور آخر میں نمک کے پانی میں ڈبوتے ہیں تاکہ سوکھنے کے باوجود نرم اور ملائم رہے۔ کیونکہ نمک بھی محفوظ کرنے والی ادویہ میں شامل ہے۔

انجیر کے درخت کی چھال، پتے اور دودھ ادویہ میں استعمال ہوتے ہیں۔ عام لوگ اس کی علاجی اہمیت سے اتنے آگاہ نہیں جتنا کہ وہ اسے بطور پھل اور وہ بھی موسم سرما میں جانتے ہیں۔ علم نباتات کی رو سے انجیر کا جس تخلیقی خاندان سے تعلق ہے اسی کنبہ سے بڑ، پیپل اور گولر بھی ہیں۔ ان میں سے ہر ایک معالجاتی دنیا میں اپنی اہمیت رکھتا ہے۔ اطباء قدیم کے یہاں انجیر کا استعمال عہد رسالتؐ کے بعد سے شروع ہوتا ہے۔ البتہ اطبائے یونان میں بقراط نے اس کا سرسری سا ذکر کیا ہے اور توریت میں فصل کے طور پر مذکور ہے۔

اس کی دو اہم قسمیں دستیاب ہیں وہ جسے لوگ باقاعدہ کاشت کرتے ہیں بستانی کہلاتی ہے۔ دوسری خودرو جنگلی کہلاتی ہے۔ جنگلی حجم میں چھوٹی اور ذائقہ میں اتنی لذیذ نہیں ہوتی۔ جبکہ بستانی میں کاشت کاروں نے مختلف تجربات سے لذیذ قسمیں پیدا کر لی ہیں۔

قرآن مجید کا ارشاد:

انجیر کا ذکر قرآن مجید میں صرف ایک ہی جگہ ہے۔ مگر بھرپور ہے۔

والتین والزیتون وطور سینین وھذا البلد الامین لقد خلقنا الانسان فی احسن تقویم۔ (التین: ۴-۱)

(قسم ہے انجیر کی اور زیتون کی۔ اور طور سینا کی اور اس دارالامن شہر کی کہ انسان کو ایک بہترین ترتیب سے تخلیق کیا گیا)

حضرت براءؓ بن عازب روایت فرماتے ہیں کہ سفر کے دوران کی نمازوں میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم ایک رکعت میں سورۃ التین ضرور تلاوت فرماتے تھے۔

عن براءؓ بن عازب انه قالَ صليت مع رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم العشاء فقرا فیھا بالتین والزیتون۔
(موطا امام مالک)

امام مالکؒ کا خیال ہے کہ تلاوت میں اس کی پسندیدگی سورۃ کے صوتی اثرات کی وجہ سے تھی۔ جبکہ اس کے معانی کی اہمیت کو فراموش نہیں کیا جا سکتا۔ مفسرین کے ایک گروہ کا خیال ہے کہ یہ سورۃ تاریخ کے مختلف ادوار کی نشان دہی کرتی ہے۔ انجیر سے مراد وہ وقت ہے جب انسان زمین پر آباد ہوا اور اسے تن ڈھانپنے کے لیے انجیر کے پتے استعمال کرنے پڑے۔ دوسرا اہم مرحلہ اس وقت آیا جب طوفان نوح میں پوری آبادی سوائے مومنین کے غرق ہو گئی۔ حضرت نوح علیہ السلام اپنی اُمت کو لے کر کشتی میں کئی دن سفر کرتے رہے انہوں نے ایک روز فاختہ کو ہدایت کی کہ وہ پانی کے اوپر پرواز کرے سیلاب کی صورت حال کا جائزہ لے۔ فاختہ جب لوٹ کر آئی تو اس کی چونچ میں زیتون کی ڈالی تھی۔ اس سے نتیجہ نکالا گیا کہ پانی اتنا اُتر گیا ہے کہ پودے نکلے ہوئے ہیں اور اسی روز سے ہی محاورہ میں فاختہ اور زیتون کی شاخ امن اور سلامتی کے نشان قرار پا گئے۔

حافظ اسمٰعیل ابن کثیرؒ نے تحقیق کی ہے کہ انجیر سے مراد دمشق اور اس کا پہاڑ ہے جبکہ انہی نے عبداللہؓ بن عباس کی ایک روایت بیان کی ہے کہ انجیر سے مراد حضرت نوح علیہ السلام کی وہ مسجد ہے جو جودی پہاڑ پر بنائی گئی۔ مجاہدؒ بھی اسی مسجد کو انجیر سے استعارہ قرار دیتے ہیں، جبکہ قتادہؒ زیتون سے مراد بیت المقدس کی مسجد اقصیٰ لیتے ہیں۔ مجاہدؒ اور عکرمہؒ اس سے خالص زیتون کا پھل مراد لیتے ہیں۔ جبکہ طور سینین سے دیگر اشارات کے علاوہ کوہ طور پر وہ جھاڑیاں بھی مراد ہیں جن میں روشنی دیکھی گئی تھی۔ اور یہ جھاڑیاں سناکی کی تھیں۔ انہی جھاڑیوں کی بہتات کی وجہ سے پہاڑ کا نام سنا کی جھاڑیوں والا۔ یعنی سینا پڑ گیا۔

تفسیری اشارات کے علی الرغم اگر سیدھی بات دیکھیں تو اللہ تعالیٰ نے انجیر کو اتنی اہمیت عطا فرمائی کہ اس کی قسم کھائی۔ جس کا واضح مطلب یہی ہے کہ اس کے فوائد کا کوئی شمار

نہیں۔

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت ابوالدرداءؓ روایت فرماتے ہیں:

اهدى الى النبى صلى الله عليه وسلم طبق من تين، فقال: كلوا، واكل منه وقال: لوقلت: ان فاكهة نزلت من الجنة، قلت هذه لان فاكهة الجنة بلا عجم. فكلوا منها فانها تقطع البواسير، وتنفع من النقرس.

(ابوبکر الجوزی)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں کہیں سے انجیر سے بھرا ہوا تھال آیا۔ انہوں نے ہمیں فرمایا کہ "کھاؤ"! ہم نے اس میں سے کھایا اور پھر ارشاد فرمایا۔ "اگر کوئی کہے کہ کوئی پھل جنت سے زمین پر آ سکتا ہے تو میں کہوں گا کہ یہی وہ ہے۔ کیونکہ بلاشبہ جنت کا میوہ ہے۔ اس میں سے کھاؤ کہ یہ بواسیر کو ختم کر دیتی ہے اور گنٹھیا (جوڑوں کے درد میں مفید ہے)

اسی حدیث کو امام محمد بن احمد ذہبیؒ نے بھی تقریباً انہی الفاظ میں بیان کیا ہے۔ مگر حدیث کا ماخذ بیان نہیں کیا جبکہ کنز العمال میں علاؤالدین الہندیؒ نے یہی روایت معمولی رد و بدل کے ساتھ اس صورت میں حضرت ابوذرؓ سے بیان کی ہے۔

كلوا التين فلو قلت ان فاكهة نزلت من الجنة قلت هذه. لان فاكهة الجنة لاعجم فيها. فكلوها فانها تقطع البواسير وتنفع من النقرس. (الدیلمی، ابن السنی، ابونعیم)

یہی حدیث حضرت ابوذرؓ کے حوالہ سے کنز العمال میں مسند فردوس دیلمی کے ذریعہ

سے دوسری جگہ بیان کرتے ہوئے "تقطع البواسیر" کی جگہ "یذہب بالبواسیر" کی تبدیلی کی ہے۔

اگر یہ روایت صرف ایک ہی کتاب میں ایک ہی ذریعہ سے ملتی تو محدثین کرام کے اصول کے مطابق ثقاہت پر شبہ کیا جا سکتا تھا۔ مگر دو مختلف راوی اور کم از کم تین مجموعوں میں اسے بیان کرتے ہوئے نظر آتے ہیں روایات کا یہ تواتر اس کا یقین دلانے کے لیے کافی سے زیادہ ہے۔

روایت پر غور کریں تو معلوم ہوتا ہے کہ انجیروں سے بھرا ہوا تھال حضوری میں موجود ہے۔ انجیر مدینہ منورہ میں نہیں ہوتی اور نہ ہی مکہ میں اس کی زراعت ہوتی ہے۔ شاید طائف میں ہوتی ہوگی۔ تھال ناگہاں ظاہر ہوتا ہے۔ پھر ارشاد گرامی اس کی اہمیت کے بارے میں صادر ہوتا ہے۔ اور اگر جنت سے کوئی پھل زمین پر آ سکتا ہے تو یہی ہے۔ پھر فرمایا کہ بلاشبہ یہ جنت کا پھل ہے۔

انجیر کو بطور پھل اللہ تعالیٰ نے اہمیت دی اور نبی صلی اللہ علیہ وسلم اسے جنت سے آیا ہوا میوہ قرار دینے کے بعد ارشاد فرماتے ہیں کہ یہ بواسیر کو ختم کر دیتی ہے۔ علمی لحاظ سے یہ ایک بڑا اعلان ہے جو عام طور پر علم طب میں فاضل اطباء بڑی مشکل سے کرتے ہیں۔ مگر جوڑوں کے درد میں اس کو صرف مفید قرار دیا اس لیے یہ امور انجیر سے فوائد حاصل کرنے کے سلسلہ میں پوری توجہ اور اہمیت کے طلبگار ہیں۔

کتب مقدسہ میں انجیر کی اہمیت

توریت اور انجیل میں انجیر کا ذکر مختلف مقامات پر 49 مرتبہ آیا ہے۔

۔۔۔تب درختوں نے انجیر کے درخت سے کہا کہ تو آ اور ہم پر سلطنت کر۔ پر انجیر کے درخت نے کہا کیا میں اپنی مٹھاس اور اچھے اچھے پھلوں کو چھوڑ کر درختوں پر حکمرانی کرنے جاؤں؟

(قضاۃ۔۱۱۔۱۰۔۹)

اسی ضمن میں زیتون اور انجیر کا ذکر پھر ملتا ہے۔
انجیر کے درختوں میں ہرے انجیر پکنے لگے۔
اور تاکیں پھوٹنے لگیں۔
ان کی مہک پھیل رہی ہے۔

(غزل الغزلات ۱۳۔۳)

پرمیاہ کو جب شاہ بابل اسیر کر کے لے گیا تو اسے خداوند کا جلال نظر آیا اور گفتگو کی جو تفصیل اس نے بیان کی اس میں مثال کے لیے انجیر کا پھل استعمال ہوا۔ اچھے انجیر کی مثال نیک لوگوں سے دی گئی اور ٹوکرے میں خراب انجیروں سے مراد نافرمان لوگ تھے جن سے سایہ ایزدی اٹھ جائے گا۔

۔۔۔تب ہر آدمی اپنی تاک اور اپنے انجیر کے درخت کے نیچے بیٹھے گا اور ان کو کوئی نہ ڈرائے گا۔

(میکاہ۔۴:۴)

حضرت عیسیٰ علیہ السلام کی معیت میں ان کے حواریوں میں سے مرقس اپنے ایک سفر کی روئیداد بیان کرتا ہے۔

۔۔۔دور سے انجیر کا ایک درخت جس میں پتے تھے۔ دیکھ کر گیا شاید اس میں کچھ ہے۔ مگر جب اس کے پاس پہنچا تو پتوں کے سوا کچھ نہ پایا۔ کیونکہ انجیر کا موسم نہ تھا۔ (مرقس۔۱۳۔۱۱)

محدثین کے مشاہدات

حافظ ابن قیمؒ لکھتے ہیں کہ انجیر ارض حجاز اور مدینہ میں نہیں ہوتی بلکہ اس علاقہ میں عام پھل صرف کھجور ہی ہے۔ لیکن اللہ تعالیٰ نے کتاب جلیل میں اس کی قسم کھائی ہے۔

اور یہ اس امر کی بلاشبہ دلالت کرتا ہے کہ اس سے حاصل ہونے والے افادات اور منافع بے شمار ہیں اس کی بہترین قسم سفید ہے۔ یہ گردہ اور مثانہ سے پتھری کو حل کر کے نکال دیتی ہے۔ یہ بہترین غذا ہے اور زہروں کے اثرات سے بچاتی ہے۔ حلق کی سوزش، سینہ کے بوجھ، پھیپھڑوں کی سوجن میں مفید ہے۔ جگر اور تلی کو صاف کرتی ہے بلغم کو پتلا کر کے نکالتی ہے جسم کو بہترین غذا مہیا کرتی ہے۔

جالینوس نے کہا ہے کہ انجیر کے ساتھ جوز اور بادام ملا کر کھائے جائیں تو یہ خطرناک زہروں سے محفوظ رکھ سکتی ہے۔

اس کا گودا بخار کے دوران مریض کے منہ کو خشک ہونے نہیں دیتا۔ نمکین بلغم کو پتلا کر کے نکالتی ہے۔ اس لحاظ سے چھاتی کی پرانی سوزشوں میں مفید ہے۔ جگر اور مرارہ میں اٹکے ہوئے پرانے سدوں کو نکالتی ہے۔ گردہ اور مثانہ کی سوزشوں کے لیے مفید ہے۔

انجیر کو نہار منہ کھانا عجیب و غریب فوائد کا حامل ہوتا ہے۔ کیونکہ یہ آنتوں کے بند کھولتی ہے۔ پیٹ سے ہوا کو نکالتی ہے۔ اس کے ساتھ اگر بادام بھی کھائے جائیں تو پیٹ کی اکثر بیماریاں دور بھاگتی ہیں۔ فوائد کے لحاظ سے انجیر شہتوت سفید کے قریب ہے۔ بلکہ اس سے افضل ہے۔ کیونکہ توت معدے کو خراب کرتا ہے۔

امام محمد بن احمد ذہبیؒ فرماتے ہیں کہ انجیر میں تمام دوسرے پھلوں کی نسبت بہتر غذائیت موجود ہے۔ یہ پیاس کو بجھاتی اور آنتوں کو نرم کرتی ہے۔ بلغم کو نکالتی ہے۔ پرانی بلغمی کھانسی میں مفید ہے۔ پیشاب آور ہے۔ آنتوں سے قولنج اور سدوں کو دور کرتی ہے۔ اسے نہار منہ کھانا عجیب و غریب فوائد کا باعث ہوتا ہے۔ کیونکہ اس سے آنتوں کی غلاظت نکل جاتی ہے اور ان کا فعل اعتدال پر آ جاتا ہے۔ اگر ایسے میں اس کے ساتھ جوز اور بادام ہوں تو اور بہتر ہے۔

ان فوائد کا موازنہ کریں تو ہر جگہ یہ یکساں ہی شکل میں مذکور ہے جس سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ فائدے واقعی موجود ہیں۔

کیمیاوی ساخت

انجیر کی کیمیاوی ساخت موسم کے مطابق مختلف ہوتی ہے۔ فروری کے ابتدائی دنوں میں رطوبت زیادہ ہوتی ہے جبکہ اس ماہ کے آخر میں رطوبت کم ہوتی ہے۔ اپریل کی فصل میں رطوبت اور زیادہ ہوتی ہے۔ جبکہ یہ کچی انجیر میں اور زیادہ ہوتی ہے موازنہ کچھ یوں ہے۔

	نمی	کل جانیوالی مٹھاس REDUCING SUGAR	کل مٹھاس
بازار کی عام انجیر اپریل میں	فیصدی ۷۳٫۱۴ سے ۸۷٫۱۸	۲۹_۵۳%	۲۰٫۱۸_۳۱٫۰۱%
درخت پر پکی ہوئی تیار انجیر	۴۷٫۰۰	۵۵٫۷۳	۵۹٫۴۵%
کچی انجیر	۸۷٫۸	۷٫۹۱	۸٫۷۶%
درآمدہ خشک انجیر	۱۹٫۴۵	۲۴٫۰۷	۳۲٫۳۰%

(ان کی عمدہ ترین قسم سمرنا سے آتی ہے)

انجیر کی اس عام حیثیت میں اہم بات یہ ہے کہ اس کی مٹھاس دو قسم کی ہے۔ ایک قسم وہ جو مٹھاس ہونے کے باوجود دوسری مٹھاسوں کو گلا سکتی ہے۔ اس کا مطلب یہ ہے کہ جسم میں جانے کے بعد وہاں پر موجود زائد مٹھاس کو حل کر کے اسے اذیت رسانی سے باز رکھ سکتی ہے۔ دوسرے الفاظ میں ذیابیطس کے مریضوں کے لیے مفید ہے۔ جوں جوں انجیر درخت پر پکتی ہے اس میں مٹھاس کم ہونے لگتی ہے۔

اس میں موجود کیمیاوی اجزاء کا تناسب یوں ہے۔

لحمیات	نشاستہ	حدت کے حرارے	سوڈیم	پوٹاسیم	کیلسیم	مگنیشیم
۱٫۵	۱۵٫۰	۲۶	۳۴ تا ۶	۲۸۸	۸٫۰۵	۲۶٫۳
فولاد	تانبہ	فاسفورس	گندھک	کلورین		
۱٫۱۸	۰٫۰۷	۲۶	۳۴٫۹	۱٫۷		

ایک سو گرام خشک انجیر میں عام کیمیات کا یہ تناسب اسے ایک قابل اعتماد غذا بنا دیتا ہے۔ اس میں کھجور کی طرح سوڈیم کی مقدار کم اور پوٹاسیم زیادہ ہے۔ ایک سو گرام کے جلنے سے حرارت کے 66 حرارے حاصل ہوتے ہیں۔ حراروں کی یہ مقدار عام خیال کی نفی کرتی ہے کہ کھجور یا انجیر تاثیر کے لحاظ سے گرم ہوتے ہیں۔ وٹامن اے۔ ج کافی مقدار میں موجود ہیں۔ جبکہ ب مرکب معمولی مقدار میں ہوتے ہیں۔

خوراک کو ہضم کرنے والے جوہروں کی تینوں اقسام یعنی نشاستہ کو ہضم کرنے والے لحمیات کو ہضم کرنے والے PROTEOSE اور چکنائی کو ہضم کرنے والے LIPASE ایک عمدہ تناسب میں پائے جاتے ہیں ان کے اس میں ان اجزاء کی موجودگی انجیر کو ہر طرح کی خوراک کو ہضم کرنے کے لیے بہترین مددگار بنا دیتی ہے۔ اہم عناصر ترکیبی میں ایمونی ترشے P-TYROSIN ALBUMIN جوہر CRAVIN شامل ہیں۔ اس میں گلوکوس، چکنائی، گوند، اور معدنی نمک جبکہ انجیر کا اپنا یا درخت کے دودھ میں لحمیات کو ہضم کرنے والا جوہر PEPTONEING FERMENT پایا جاتا ہے۔ حال ہی میں کیمیادانوں نے اس میں ایک جوہر BROMELAIN دریافت کیا ہے جو بلغم کو پتلا کر کے نکالتا اور التہابی سوزشیں کم کرتا ہے۔ یہ جواہر اس کے علاوہ انناس اور پپیتہ میں بھی ملتا ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

بھارتی حکومت کے طبی شعبہ کی تحقیقات کے مطابق یہ ملین ہے۔ مدر البول ہے۔ اس لیے پرانی قبض، دمہ، کھانسی اور رنگ نکھارنے کے لیے مفید ہے۔ پرانی قبض کے لیے

روزانہ پانچ دانے کھانے چاہئیں۔ جبکہ موٹاپا کم کرنے کے لیے تین دانے بھی کافی ہیں۔
اطباء نے چیچک کے علاج بھی انجیر کا ذکر کیا ہے چیچک یا دوسری متعدی بیماریوں میں انجیر چونکہ جسم کی قوت مدافعت بڑھاتی ہے اور سوزشوں کے ورم کو کم کرتی ہے اس لیے سوزش خواہ کوئی بھی ہو انجیر کے استعمال کا جواز موجود ہے۔

طب یونانی کے مشہور نسخہ سفوف برص کا جزو عامل انجیر ہے۔ پوست انجیر کو عرق گلاب میں کھرل کر کے برص کے داغوں پر لگایا جاتا ہے۔ جبکہ آدھ چھٹانک (30 گرام) انجیر اس کے ساتھ کھانے کو بھی دی جاتی ہے۔

حکیم نجم الغنی خان نے اسے ملین، ریاح کو تحلیل کرنے والا قرار دیا ہے۔ یہ جگر اور تلی کو قوت دیتا ہے۔ ورم کو دور کرتا ہے۔ سینہ کے درد کو نافع ہے۔ مرگی، فالج، خفقان اور دمہ میں مفید ہے۔ زیادہ مقدار میں دست آور ہے۔ سدے دور کرتا ہے۔ بادام اور اخروٹ ملا کر کھانا زیادہ مفید ہے۔ بواسیر کو مٹاتا ہے۔ گردوں کے دبلے پن کو دور کرتی ہے۔

ابن زہر نے لکھا ہے کہ بادام اور سداب کے پتوں کے ساتھ انجیر کھانے والا زہروں کے اثرات سے محفوظ رہتا ہے۔ (ابن القیم نے یہی بیان جالینوس سے منسوب کیا ہے)۔
ایک دوسرے نسخہ کے مطابق انجیر اور کلونجی نہار منہ کھانے سے اس دن زہروں کا اثر نہیں ہوتا۔ افسنتین، جو کا آٹا اور انجیر ملا کر دینے سے متعدد دماغی امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔
میتھی کے بیج، انجیر اور پانی کو پکا کر خوب گاڑھا کر لیں۔ اس میں شہد ملانے سے کھانسی کی شدت کم ہو جاتی ہے اور دمہ میں مفید ہے بلغمی پیاس میں مفید ہے۔

انجیر کھانے سے حیض کے خون میں اضافہ ہوتا ہے اور دودھ زیادہ پیدا ہوتا ہے۔ وید کہتے ہیں کہ انجیر کھانے سے چہرے پر نکھار آتا ہے۔ باؤ گولہ کو نافع ہے اور حواس خمسہ کو قوت دیتی ہے۔ اس کے گودے کو شکر اور سرکہ کے ساتھ پیس کر بچوں کو چٹانے سے نرخرے کا ورم اتر جاتا ہے۔ اس کے کھانے سے کمر کا درد جاتا رہتا ہے۔

انجیر کے درخت کے دودھ میں روئی بھگو کر دانت کے سوراخ میں رکھیں تو درد بند ہو

جاتا ہے۔ انجیر کے جوشاندہ سے کلی کرنے سے مسوڑھوں اور گلے کی سوزش کم ہوتی ہے۔ اس کے دودھ میں جو کا آٹا گوندھ کر برص پر لگانے سے اس کا بڑھنا رک جاتا ہے۔ چہرے کے داغوں پر بھی اس کا لگانا مفید ہے۔ اس کے درخت کی چھال کی راکھ کو سرکہ میں حل کر کے ماتھے پر لگانے سے سردرد جاتا رہتا ہے۔ خشک انجیر کو پانی میں پیس کر اس کو پھوڑے یا پٹھوں کی اکڑن والی جگہ پر لیپ کریں تو پٹھوں کی اکڑن جاتی رہتی ہے۔ اسی طرح کا لیپ جوڑوں کے دردوں میں بھی مفید ہے۔

جدید مشاہدات

ندکارنی نے انجیر کے فوائد کا خلاصہ کرتے ہوئے بتایا ہے کہ یہ بھوک لگانے والی سکون آور، دافع سوزش اور ورم، ملین، جسم کو ٹھنڈک پہنچانے والی اور مخرج بلغم ہے انجیر کے دودھ میں غذا کو ہضم کرنے والے جوہر PAPAINE کی مانند ہوتے ہیں۔ یہ غذا میں موجود نشاستہ کو منٹوں میں ہضم کر دیتے ہیں۔ ان فوائد کے ساتھ ساتھ ان میں بڑی عمدہ غذائیت بھی موجود ہے۔

گردوں، مثانہ اور پتہ میں پتھری پیدا ہونے کے اسباب کا لمبا قصہ ہے بلکہ ماہرین ابھی تک اس امر پر متفق نہیں کہ ان کا اصل سبب کیا ہے۔ کہتے ہیں کہ پتہ کی پتھری یا اس میں سوزش عام طور پر ایسی خواتین کو ہوتی ہے جن کی عمر چالیس سال سے زائد، موٹی، بدہضمی میں ہمیشہ مبتلا اور بچوں والی ہوتی ہیں۔ جسے انگریزی میں FAT FLATULENT FERTILE FEMALE FORTY جس خاتون میں یہ پانچوں چیزیں ہوں اور وہ پیٹ درد اور بدہضمی کی شکایت لے کر آئے ڈاکٹر اسے عام طور پر التہاب مرارہ یا تشخیص کرتے ہیں۔ اگرچہ پتہ کی سوزش ختم کرنے اور اس سے صفرا کے اخراج کو بڑھانے کے لیے متعدد ادویہ موجود ہیں مگر ایسا کوئی واقعہ دوستوں کے علم میں بھی نہیں جہاں کسی مریضہ کو مستقل فائدہ ہوا ہو۔ پتہ کی سوزش کا صرف ایک علاج ہے اور وہ یہ کہ اسے اپریشن کر کے نکال دیا جائے۔

اور اس کے بعد بدہضمی ایک دوسری صورت میں عمر بھر کی رفیق بنتی ہے۔ گردوں میں پتھری یا جوڑوں کے درد کا اصل باعث جسم میں OXALATES & URATES کی زیادتی ہے یہ کیمیاوی نمک بدہضمی کی وجہ سے پیدا ہوتے ہیں اور اخراج کے دوران گردوں میں رک کر وہاں پتھری بنا دیتے ہیں۔ اس غرض کے لیے پہلے لیتھیم سائٹریٹ LITHUM CIRTATE ایجاد ہوا۔ جسے لوگ گھول کر فروٹ سالٹ کی مانند پیتے تھے۔ اب انگلستان کی ویلکم کمپنی نے ZYLORIC گولیاں تیار کی ہیں جن کے کھانے سے یوریٹ اور آکسلیٹ خارج ہوتے ہیں۔ اس علاج کے دوران مریض کو گوشت، انڈا، کلیجی، گردے، مغز، چاول، ساگ اور ٹماٹر کھانے سے منع کر دیا جاتا ہے۔ کیونکہ یہ نمکیات ان غذاؤں میں ہوتے ہیں۔ دلچسپ بات یہ ہے کہ یہ نمکیات جب پیشاب کے راستہ خارج ہوتے ہیں تو ان کی سفیدی علیحدہ نظر آتی ہے۔ اس سفیدی کو ان پڑھ معالجوں اور اشتہاری حکیموں نے جریان کا نام دیا ہے۔ حالانکہ اس وہشت ناک تشخیص کی اصلیت مریض کا پیشاب ٹیسٹ کروا کر معلوم کی جا سکتی ہے۔

پتہ کی خرابیوں اور گردہ کی پتھری کے علاج میں یوریٹ نکالنے کے متعدد ذریعے اختیار کیے جاتے ہیں مگر ایک اہم بات رہ جاتی ہے وہ یہ کہ عمل انہضام کو ایسا درست کیا جائے کہ آکسلیٹ اور یوریٹ پیدا ہی نہ ہوں۔ یہ مقصد کسی جدید دوائی سے پورا نہیں ہو سکتا اللہ تعالیٰ نے جب انجیر کی قسم کھائی تو پھر اس کے اثرات کے لیے شاندار ہونا ضروری ہو جاتا ہے۔ انجیر وہ منفرد دوائی ہے جو ہاضمہ کو ٹھیک کر کے صحیح نتیجہ پیدا کرتی ہے۔ انجیر گردوں اور پتہ سے پتھری کو حل کر کے نکالنے کی صلاحیت رکھتی ہے۔

> ایک خاتون کو پتہ کی پرانی سوزش تھی۔ ایکسرے پر متعدد پتھریاں پائی گئیں بطور ڈاکٹر اسے آپریشن کا مشورہ دیا گیا۔ وہ درد سے مرنے کو تیار تھی مگر آپریشن کی وہشت کو برداشت کرنے کو تیار نہ تھی۔ اس مجبوری کے لیے کچھ کرنا ضروری ٹھہرا۔ چونکہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے کلونجی کو ہر مرض کی شفا قرار دیا ہے۔ اس لیے کاسنی اور کلونجی کا مرکب

کھانے کو صبح نہار منہ چھ دانے خشک انجیر کھانے کو کہا گیا۔ دو ماہ کے
اندر نہ صرف کہ پتھریاں نکل گئیں بلکہ سوزش جاتی رہی۔ علامات کے
ختم ہونے کے ایک ماہ بعد کے ایکسرے سے پتہ مکمل طور پر صحت
مند پایا گیا۔

یہ اتفاق نہیں بلکہ حقیقت ہے کہ انجیر بالشبہ خوراک کو مکمل ہضم کرنے کی صلاحیت رکھتی ہے۔ درد جہاں پر بھی ہو اسے دور کرتی ہے۔ جھلیوں کی جلن کو رفع کرتی ہے اور پیٹ کو چھوٹا کرتی ہے۔ بھارتی ماہرین بھی متفق ہیں کہ انجیر پتھری کو حل کر سکتی ہے۔

تدکارنی تجویز کرتا ہے تازہ انجیروں کو رات شبنم میں رکھ کر کسی مٹھاس اور باداموں کے ساتھ اگر صبح نہار منہ کھایا جائے تو یہ منہ کے زخموں، زبان کی جلن اور جسم کی حدت کو پندرہ دن میں ٹھیک کر دیتی ہے۔ حالانکہ یہی نسخہ ہمارے محدثین کرام پچھلے تیرہ سو سال سے بیان کرتے آئے ہیں۔

انجیر اور بواسیر

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے انجیر کے فوائد میں دو اہم ارشادات فرمائے ہیں:
یہ بواسیر کو ختم کر دیتی ہے۔
جوڑوں کے درد میں مفید ہے۔

اسماعیل جرجانی اور ابن البیطار وہ طبیب ہیں جنھوں نے خون کی نالیوں پر انجیر کے اثرات کی وضاحت کی ہے۔ اگرچہ بوعلی سینا نے بھی اس قسم کا ذکر کیا ہے مگر وہ اس باب میں واضح بات نہیں کہتا۔ بواسیر کے تین اہم اسباب ہیں۔ یرانی قبض، تخیر معدہ اور کرسی نشینی۔ ان چیزوں سے مقعد کے آس پاس کی اندرونی اور بیرونی وریدوں میں خون کا ٹھہراؤ ہو جاتا ہے۔ جس کی وجہ سے وہ رگیں پھول کر مسوں کی صورت میں باہر نکل آتی ہیں یا اندر کی طرف رہتی ہیں۔ بعض لوگوں کی بواسیر بیک وقت اندرونی اور بیرونی دونوں ہوتی ہے۔ نفخے کی

نالی پر جب دباؤ پڑتا ہے تو اس کے ساتھ خون کی نالیوں میں بھی دباؤ بڑھتا ہے۔ چونکہ یہ پہلے ہی پھولی ہوتی ہیں اس لیے پھٹ جاتی ہیں اور ان سے خون بہنے لگتا ہے۔ یہ عمل عام طور پر بیت الخلاء میں اجابت کے دوران ہوتا ہے۔ ہماری خوش قسمتی ہے کہ اسلام نے حوائج ضروریات سے فراغت کے بعد ہم کو پانی سے طہارت کی ہدایت کی ہے۔ اس طہارت کے نتیجہ میں خون جلد بند ہو جاتا ہے اور عام طور پر اس زخم پر نہ تو سوزش ہوتی ہے اور نہ ہی پھوڑا بنتا ہے۔ کیونکہ زخم دن میں کئی بار دھل جاتا ہے اسلام پر عمل کرنا تندرست زندگی گزارنے کا بہترین طریقہ ہے۔ ان تمام مسائل کا ایک آسان حل انجیر ہے۔ انجیر پیٹ میں تبخیر ہونے ہی نہیں دیتی۔ انجیر قبض کو توڑ دیتی ہے۔ انجیر خون کی نالیوں سے سدے نکالتی ہے اور ان کی دیواروں کو صحت مند بناتی ہے ہم نے اسلامک کانفرنس برائے طب کے لیے اس مسئلہ پر طویل عرصہ تحقیقات کی۔ نتائج کے مطابق ایک لمبا عرصہ انجیر کھانے کے بعد بواسیر کے مسے خشک ہوتے ہیں عام طور پر یہ عرصہ چار ماہ سے دس ماہ تک محیط ہوتا ہے۔ جن لوگوں کو تکلیف زیادہ ہو ان کو صبح نہار منہ شہد کے شربت کے ساتھ پانچ سے چھ دانے خشک انجیر بتائے گئے۔ جن کی تکلیف کم تھی اور بدہضمی زیادہ ان کو ہر کھانے سے آدھ گھنٹہ پہلے انجیر کھلائی گئی اور جن کو صرف پیٹ میں بوجھ ہوتا تھا۔ ان کو کھانے کے بعد انجیر کھائی تھی۔ حافظ ابن القیمؒ نے حدیث شریف کی تشریح میں بڑی خوبصورت بات کہی ہے:

''انجیر کو نہار منہ کھانے کی تاثیر عجیب و غریب ہے''۔

انجیر پرانی قبض کا بہترین علاج ہے۔ اس کے گودے میں پایا جانے والا دودھ ملین ہے اور اس میں پائے جانے والے چھوٹے چھوٹے دانے پیٹ کے تموضات میں پھول کر آنتوں میں حرکات پیدا کرنے کا باعث ہوتے ہیں۔ پرانی قبض کے مریض اگر کچھ دن باقاعدہ انجیر کھائیں اور بیت الخلاء جانے کا باقاعدہ وقت مقرر کریں تو یہ تکلیف ہمیشہ کے لیے رخصت ہو سکتی ہے۔

انجیر میں خوراک کو ہضم کرنے والے عناصر کی ترکیب نہایت عمدہ ہے۔ جن لوگوں کی

آنتوں میں ہمیشہ سڑاند رہتی ہے ان کے لیے اس سے بہتر کوئی دوائی موجود نہیں۔ اس کی فعالیت کا اندازہ اس امر سے لگایا جا سکتا ہے کہ اگر اسے پیس کر یا گھوٹ کر کچے گوشت پر لیپ کر دیا جائے تو یہ گوشت دو گھنٹوں میں اتنا گل جاتا ہے کہ اسے انگلیوں سے توڑا جا سکتا ہے۔

انجیر خون کی نالیوں میں جمی ہوئی غلاظتوں کو نکال سکتی ہے۔ اور اس کی اسی افادیت کو حضور نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم نے بواسیر میں پھولی ہوئی وریدوں کی اصلاح کے لیے استعمال فرمایا۔ اکثر اوقات بلڈ پریشر میں زیادتی خون کی نالیوں میں موٹائی آ جانے سے ہوتی ہے۔ انجیر اس مشکل کا بہترین حل ہے۔ کیونکہ یہ جسم سے چربی کو گلا کر بھی نکال سکتی ہے۔ بڑھاپے میں جب خون کی نالیاں تنگ ہو جاتی ہیں اور دماغ میں خون کی قلت مریض کو نیم بیہوش یا مخبوط الحواس بنا دیتی ہے۔ اعضاء میں بھی فالج کی سی کیفیت ہوتی ہے۔ اس بیماری میں انجیر اکسیر کا درجہ رکھتی ہے۔ مگر شرط یہ ہے کہ مریض ایک کثیر مقدار پانچ چھ مہینے مسلسل استعمال کرے۔

گردوں کے فیل ہو جانے کے متعدد اسباب ہیں۔ اس میں مرض کی اندرونی صورت یہ ہوتی ہے کہ خون کی نالیوں میں تنگی کی وجہ سے گردوں کی کارگزاری متاثر ہوتی ہے۔ یہی کیفیت پیشاب میں کمی اور بلڈ پریشر میں زیادتی کا باعث بن جاتی ہے۔ ان حالات میں اگر زندگی کو اتنی مہلت مل سکے کہ کچھ مدت انجیر کھائی جائے تو اللہ کے فضل سے وہ بیماری جس میں گردے اگر تبدیل نہ ہوں تو موت یقینی ہے شفایابی پر منتج ہوتی ہے۔

خون کی نالیوں کی موٹائی کے علاوہ وہ حالات جب کسی وجہ سے شریانوں یا وریدوں کے اندر خون جم جائے انجیر عجیب فوائد کی حامل ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس کیفیت میں جب یہ دل میں ہو تو کھجور کی گٹھلی اور کھجوریں مرحمت فرمائی ہیں۔ جس کی تفصیل کھجور کے عنوان میں موجود ہے۔ لیکن ایسے مریضوں کو کچھ مدت کھجور دینے کے بعد وقفہ دیا گیا۔ اس وقفہ میں انجیر دی گئی۔ نتیجہ بہت بہتر رہا۔ خیال یہ تھا کہ ایک ہی وقت میں کھجور اور انجیر ملا

کر دیے جائیں مگر ابن القیم نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم سے ایک روایت منسوب کی ہے جس کے مطابق انجیر اور کھجور کو جمع کرنے کی ممانعت فرمائی گئی۔ اس راہنمائی کی وجہ سے دونوں یکجا تو نہ کیے جا سکے البتہ تیمار مند کھجور کی گٹھلیاں دینے کے بعد عصر کے وقت بعض مریضوں کو انجیریں دی گئیں۔ فوائد کسی ایک کے استعمال سے بہت بہتر رہے۔

خشک انجیر کو توے پر جلا کر دانتوں پر اس راکھ کا منجن کیا جائے تو دانتوں سے رنگ اور میل کے داغ اتر جاتے ہیں۔ مسوڑھوں کی سوزش کے لیے جتنے بھی منجن بنائے جاتے ہیں اگر ان میں انجیر کی راکھ شامل کر لی جائے تو فائدہ زیادہ جلد اور اچھا ہوتا ہے۔

انجیر کے تازہ پھل سے نچوڑ کر دودھ نکال کر اگر مسوں WARTZ پر لگایا جائے تو وہ گر جاتے ہیں۔ اس کے پتوں کو کوٹ کر پھوڑوں کو پکانے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔

-☆-

بہی --- سفرجل

QUINCE

AEGLE MARMELOS

یہ سیب کی شکل کا پھل ہے۔ جو جنگلوں میں خودرو بھی ہے اور کاشت بھی کیا جاتا ہے۔ ہندی میں اسے بیل، فارسی میں شُل انگریزی میں QUINCE کہتے ہیں۔ سنسکرت میں اس کے نام کے معنی وسعت کی دیوی ہیں۔ ہندی دیومالا کے مطابق یہ پھل زرخیزی، وسعت رزق اور فارغ البالی کی علامت ہے۔ اسے بھگوان شوکا پرتو قرار دے کر ہندو اس کی پوجا کرتے ہیں اور مندروں میں پوجا کے دوران اس کی موجودگی باعث برکت خیال کی جاتی ہے۔

یہ پھل دنیا کے اکثر ممالک کے پہاڑی علاقوں میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔ بھارت میں آسام، جنوبی ہند اور بنگال اس کے بڑے مسکن ہیں۔ جب کہ پاکستان میں آزاد کشمیر، مری، سوات اور مردان کے علاقوں میں پایا جاتا ہے مگر اب اس کے درخت ناپید ہوتے جا رہے ہیں کیونکہ لوگوں کو اس کا صحیح مصرف معلوم نہیں رہا۔ پھل کی منڈیوں میں عام طور پر ستمبر، اکتوبر کے دوران یہ پھل ملتا ہے۔ جب پک جائے تو لذیذ مگر جاپانی پھل کی طرح قابض ہوتا ہے۔ اس کا درخت چار میٹر کے قریب بلند ہوتا ہے اور اس کے تمام حصے دواؤں میں استعمال ہوتے ہیں۔ بعض اطباء اسے بیلگری بھی کہتے ہیں۔

احادیث نبویؐ

حضرت طلحہؓ بن عبید اللہ روایت فرماتے ہیں:

دخلت على النبي صلى الله عليه وسلم: وبيده سفرجلة، فقال: دونكها يا طلحة: فانها تجم الفواد.

(ابن ماجہ)

اسی ارشادِ گرامی کو النسائی نے انہی کے الفاظ میں دوسری صورت میں بیان کیا ہے۔

اتيت النبي صلى الله عليه وسلم. وهو في جماعة من اصحابه، وبيده سفرجلة يقلبها، فلما جلست اليه: رحابها الي، ثم قال: دونكها اباذر؟ فانها تشد القلب ويطيب النفس و تذهب بطخاء اصدر.

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں حاضر ہوا تو وہ اس وقت اپنے اصحاب کی مجلس میں تھے۔ ان کے ہاتھ میں سفرجل تھا جس سے وہ کھیل رہے تھے۔ جب میں بیٹھ گیا تو انہوں نے اسے میری طرف کر کے فرمایا۔ "اے اباذر! یہ دل کو طاقت دیتا ہے سانس کو خوشبودار بناتا ہے اور سینہ سے بوجھ کو اتار دیتا ہے)

حضرت جابرؓ بن عبد اللہ روایت فرماتے ہیں۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

كلوا السفرجل فانه يجلي عن الفؤاد و يذهب بطخاء الصدر. (ابن السنی، ابونعیم)

(سفرجل کھاؤ کیونکہ وہ دل کے دورے کو ٹھیک کر کے سینہ سے بوجھ اتار دیتا ہے)

حضرت انسؓ بن مالک روایت فرماتے ہیں۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

اكل سفر جل يذهب بطخاء القلب

("الثعالبي" في اماليه، حوالہ کنز العمال)

(سفرجل کھانے سے دل پر سے بوجھ اتر جاتا ہے)

انہی سے سفرجل کھانے کے صحیح وقت کی نشان دہی یوں ملتی ہے۔

كلوا السفرجل على الريق

(سفرجل کو نہار منہ کھانا چاہیے)

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

كلوا السفرجل فانه يجلي عن الفؤاد، وما بعث الله نبيا من الانبياء الا اطعمه من سفرجل الجنة فزيد في قوته قوة اربعين رجلا. (ابن ماجہ)

(سفرجل کھاؤ کہ دل کے دورے کو دور کرتا ہے۔ اللہ تعالیٰ نے ایسا کوئی نبی نہیں مامور فرمایا جسے جنت کا سفرجل نہ کھلایا ہو۔ کیونکہ یہ فرد کی قوت کو چالیس افراد کے برابر کر دیتا ہے)

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

اطعموا حبالاتكم السفرجل يجم الفؤاد، ويحسن الولد. (ذہبی)

(اپنی حاملہ عورتوں کو سفرجل کھلایا کرو۔ کیونکہ یہ دل کی بیماریوں کو ٹھیک کرتا ہے اور لڑکے کو حسین بناتا ہے)

کنز العمال فی سنن والا قول نے سفرجل کے بارے میں اس حدیث کا حوالہ دیا ہے۔

عوف بن مالک روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

كلوا السفرجل فانه يجم الفؤاد و يشجع القلب.

(مسند فردوس)

(سفرجل کھاؤ کہ یہ دل کے دورے کو ٹھیک کرتا اور دل کو مضبوط کرتا ہے)
یہی ارشادات طبرانی اور مستدرک الحاکم اور بیہقی نے دیگر ذرائع سے بیان کیے ہیں۔
ان روایات میں ایک ہی پھل کی متواتر تاکید سے معلوم ہوتا ہے کہ سرکار دو عالم صلی اللہ علیہ وسلم سفرجل کے طبی کمالات کے قائل تھے۔ انہوں نے اسے نہار منہ کھانے کی ہدایت کی اور دل کی مختلف بیماریوں کے لیے اسے اکسیر قرار دیا۔

محدثین کے مشاہدات

احادیث میں فوائد کے سلسلہ میں دو اہم اشارات نظر آتے ہیں۔ ''تجم الفواد'' اور ''البطحاء'' اس کی تشریح میں محدث ابوعبید کہتے ہیں کہ جیسے آسمان پر ابر آتے ہیں اور پردہ پڑ جاتا ہے اسی طرح بطحاء دل کی وہ کیفیت ہے جس میں دل کے پردے دھندلے ہو جاتے ہیں اور ان میں پانی پڑ جاتا ہے۔ یہ Pericarditis کی مکمل کیفیت ہے۔
عام طور پر فواد کے معنی دل کا دورہ ہے۔ جو کہ دنیا کے فوائد میں حضرت عائشہؓ کی روایات میں فواد کا لفظ اکثر جگہ استعمال ہوا جس کا عمومی مفہوم دل پر بوجھ یا دورہ ہی سمجھ میں آتا ہے۔
جب یہ لفظ ''تجم الفواد'' کی صورت میں سفرجل کے بارے میں مذکور ہوا تو حافظ ابن القیمؒ اس کی تشریح میں کہتے ہیں کہ یہ دل سے سدوں کو نکالتا۔ اس کی نالیوں سے رکاوٹ کو دور کرتا اور انہیں وسیع کرتا ہے۔ اس سے دل کی وہ کیفیات بھی مراد ہیں جب وہاں پر پانی اکٹھا ہو کر اس کی کارگزاری کو متاثر کرے۔ محمد احمد ذہبیؒ بھی تجم الفواد کو خون کی نالیوں اور دل کے اپنے مشمولات کی تقویت اور توسیع قرار دیتا ہے۔
ان حضرات نے یہ مشاہدات اس وقت کیے جب لوگ اس امر سے بھی ٹھیک سے آگاہ نہ تھے کہ دل کو کونسی بیماریاں لاحق ہو سکتی ہیں۔ تاریخ طب میں دل کے دورے کی پہلی تشخیص ابو داؤد کی روایت کے مطابق سعدؓ بن ابی وقاص کی بیماری میں نہ صرف کی گئی بلکہ

مریض کا چند دنوں میں مکمل علاج بھی کیا گیا۔

ان احادیث میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے دل کے دورے کے علاوہ دوسری بیماریوں کے بارے میں اظہار خیال فرماتے ہوئے ان کیفیات اور علامات کا ذکر فرمایا جن کے بارے میں علم الامراض کے ماہرین کو بیسویں صدی کے نصف کے قریب جا کر واقفیت ہوئی۔ ابن قیم نے جن علامات کا ذکر کیا ہے وہ CARDIAC INFARCTION کے علاوہ PERICARDITIS اور ENDOCARDITIS کا ایک مکمل بیان ہے۔ دل کے مریضوں کو جب کبھی دورہ پڑتا ہے تو اس کی ابتدا چھاتی میں بوجھ کی کیفیت سے ہوتی ہے اور اس غرض کے لیے مریضوں کو ہدایت کی جاتی ہے کہ وہ ANGISED یا ISORDIL کی گولی ہر وقت پاس رکھیں۔ جیسے ہی بوجھ محسوس ہو زبان کے نیچے گولی رکھ لیں۔ مگر نبی صلی اللہ علیہ وسلم اسی صورت حال کا بہتر علاج یہ فرماتے ہیں کہ گولیاں کھانے کی بجائے ہی جیسا لذیذ پھل کھا لیا جائے۔

میٹھا سفرجل ٹھنڈک پہنچاتا ہے۔ جبکہ کھٹا قابض ہے۔ معدہ کے لیے مقوی اور مصلح ہے۔ پیاس کو کم کرتا ہے۔ قے کو روکتا ہے۔ پیشاب آور ہے۔ نفث الدم اور پیٹ کے السر میں مفید ہے۔ ہیضہ کا بہترین علاج ہے جبکہ اس کی جڑوں کا جوشاندہ یا پتوں کا عرق بھی اپنے فوائد میں تقریباً ایسے ہی ہیں۔ غذا کو ہضم کرتا ہے اور اگر کھانے کے بعد کھایا جائے تو پیٹ سے بوجھ کو اتار دیتا ہے۔ محدثین کے بیان کے مطابق اسے کھانے سے پہلے کھانا زیادہ مفید ہے۔

تازہ سفرجل یا اس کا گودہ بھی ضروریات سے لیے کافی ہیں۔ لیکن اس کو بھون کر بھوننے کے بعد شہد کے ساتھ ملا کر کھایا جائے تو زیادہ مفید ہوتا ہے۔ شہد اس کی قبض پیدا کرنے کی مضرت کو دور کر دیتا ہے۔

یہ سانس سے تعفن کو دور کر کے اسے خوشبودار بناتا ہے۔ ذہبی کے نسخہ کے مطابق اگر اس کے ساتھ عنبر بھی شامل کر لیا جائے تو اس کی افادیت میں اضافہ ہوتا ہے۔ اسے کھانے سے

پتے کی سوزش میں کمی آتی ہے۔اسے کھانے سے جسم کے اکثر مقامات کے ورم تحلیل ہو جاتے ہیں۔خاص طور پر وہ کیفیات جن میں رطوبت بھی ہو۔اس غرض کے لیے اسے بھون کر گرم ریت کے ساتھ ملا کر مقامی طور پر لیپ بھی کیا جا سکتا ہے۔اس کے بیج حلق کی سوزش کو رفع کرتے ہیں اور سانس کی گھٹن دور کرتے ہیں۔اس کا شہد میں مربہ بہترین غذا اور دوا ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

استادان فن نے اس کے جملہ اثرات کو امراض بطن تک محدود رکھا ہے۔ہر طبیب نے امراض ہضم میں اس کے اثرات کو مختلف اطراف سے دیکھ کر ان کی تعریف کی ہے۔

بہی خون پیدا کرتی ہے۔قے کو دور کرتی ہے۔پیاس بجھاتی ہے۔معدے کو طاقت دیتی ہے دل اور جگر کو تقویت دیتی ہے۔بھوک بڑھاتی ہے۔اس کو بھون کر کھانے سے جن کو بھوک نہ لگتی ہو لگنے لگتی ہے۔جگر کے سدے کھولتی ہے۔جن عورتوں کو مٹی کھانے کی عادت ہوتی ہے اگر وہ بہی کھائیں تو مٹی کھانے کی عادت جاتی رہتی ہے۔پکی ہوئی بہی کھانے سے خوراک جلد ہضم ہو جاتی ہے۔بعض اطباء نے لکھا ہے کہ زیادہ بہی کھانے سے جذام پیدا ہو جاتا ہے (یہ بات قطعاً غلط ہے۔کیونکہ جذام ایک متعدی بیماری ہے جو جراثیم کی وجہ سے پیدا ہوتی ہے۔اس لیے بہی یا کسی اور چیز کے کھانے سے کبھی پیدا نہیں ہو سکتی) زیادہ کھانے سے ہچکی آتی ہے۔رعشہ،پیچش اور قولنج پیدا ہوتا ہے۔ایسے میں پورا پھل کھانے کے بجائے اگر اس کا عرق نکال کر پی لیا جائے قوت زیادہ دیتی ہے مگر قبض پیدا کرتی ہے۔

اس کو بھون کر کھانے سے پرانے دست بند ہو جاتے ہیں۔عام خوراک تین سے چھ ماشہ ہے۔اس کا پانی پینے سے حاملہ عورت کے پیٹ کے اندر جنین کو صحت حاصل ہوتی ہے۔ شہد کے ساتھ بھون کر کھانے سے دست بند ہوتے ہیں۔مگر قبض پیدا نہیں کرتی۔اس کا پینا نیز حقنہ پیشاب کی جلن کو دور کرتا ہے۔

بہی دانہ کا لعاب،شکر ملا کر دینے سے بھی پیشاب کی جلن جاتی رہتی ہے۔بہی کا مربہ یا

شربت منشیات کے نشہ کو زائل کرنے میں بہترین ہے۔ منہ کی بدبو جاتی رہتی ہے۔

ویدک طب میں اس کا پانی قے اور پیاس کو کم کرنے کے لیے دیا جاتا ہے اور اس کا لیپ جلتے ہوئے زخموں کے لیے مفید قرار دیا گیا ہے۔

گیلانی نے اس کے درخت کے تمام حصوں کو قابض قرار دیا ہے۔ اس کی رائے میں بہی کے چھلکے بھی مضر اثرات ہیں اس کے ساتھ شہد ملا کر دینے سے ختم ہو جاتے ہیں۔

اس کے درخت کا گوند پانی میں گھول کر چیونٹیوں کے اور پودوں کے جوں پر چھڑک دیں تو وہ تمام مر جاتے ہیں۔

اطباء نے بہی یا اس کے پھولوں کو روغن زیتون میں ڈال کر اکیس روز دھوپ میں رکھنے کے بعد اس کا روغن بھی تیار کیا ہے۔ اسے اپلنے کے بعد امراض بطن میں جلن زخموں اور سدوں کو کھولنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔

بہی کے رُب اور شربت کے اثرات بھی بہی کی مانند ہیں۔ اگرچہ یہ خوش ذائقہ ہوتے ہیں مگر ان کا فائدہ خالص پھل کی نسبت کم ہوتا ہے۔

بہی دانہ کا لعاب کھانسی کی شدت کم کرتا ہے۔ سانس کی نالیوں کو کھولتا ہے اگر کسی اور دوائی کی وجہ سے پیٹ میں جلن ہو یا اس کے استعمال کے بعد ایسا ہونے کا اندیشہ ہو تو لعاب اس سے محفوظ رکھتا ہے۔ اس سے منہ اور گلے کے چھالے مندمل ہو جاتے ہیں۔ ویدک طب میں جڑ کا جوشاندہ دماغی امراض میں سوزش والے مقامات پر پتوں کا لیپ، پھل کا عرق بخار اور اختلاج قلب میں۔ بھارت کی قدیم ترین دوائی ہے۔

کیمیاوی ماہیت: پھل کے اہم اجزاء کے بارے میں معلوم ہوا ہے کہ یہ ٹینک ایسڈ پیکٹین اور لیس دار مادے ہیں۔ اس پھل میں ایک جزو عامل MARMELOSIN نام کا پایا جاتا ہے۔ بیجوں کو پیس کر اگر ان کا جوہر ایتھر کے ساتھ نکالا جائے تو ان سے زرد رنگ کا ایک فرازی تیل برآمد ہوتا ہے جسے ایک ماشہ کی مقدار میں اگر کسی کو خالص پلائیں تو اسہال ہو جاتے ہیں۔ بعض ماہرین نے پھل میں ایک لیس دار مادہ کو بھی معلوم کیا ہے جو اپنی ماہیت

کے لحاظ سے BALSAM OF PERU سے ملتا جلتا ہے۔ اس لیس دار چیز کو بعض لوگ روغن بلسان قرار دیتے ہیں۔

اس کے جزو عامل مارمیلوسین کی مقدار عام طور پر 0.37 فیصدی کے قریب ہوتی ہے مگر یہ آب و ہوا اور زمین کی زرخیزی سے متاثر بھی ہو سکتی ہے۔ جیسے کہ بنگال اور آسام میں پیدا ہونے والے پھلوں میں یہ جوہر پنجاب سے پانچ گنا زیادہ ہوتا ہے۔ یہ زیادہ تر پھل کے دبشی میٹھے گودے میں ہوتا ہے۔ اس کی 0.05 گرام کی مقدار بھی پیشاب آور دست آور ہے۔ نیند لاتا ہے۔ مگر زیادہ مقدار میں دل کی رفتار کم کرتا ہے۔

بہار اور اڑیسہ کے درختوں کی چھال سے کوکو کی شکل کا ایک جوہر FAGARINE حاصل ہوا ہے اس کے علاوہ چیٹرجی نے اس سے متعدد عناصر جیسے کہ COUMARIN SKIMMIANINE MARM NE اکائیڈ حاصل کیے ہیں۔

پھل سے حاصل ہونے والے فرازی روغن کے اجزاء میں عام تحمی ترشوں کے علاوہ جراثیم کش صلاحیت پائی گئی۔ اس کے بیجوں میں گلوبولین پائی جاتی ہے۔ اور اس کے پتوں اور شاخوں سے دوسری اقسام کے تیل حاصل ہوتے ہیں جن میں سے ایک کی ساخت سنگترے کے تیل کی مانند ہے۔ اس لیے یہ تیل یا پتے اور شاخیں جلا کر کیڑوں مکوڑوں کو بھگانے کا کام لیا جاسکتا ہے۔

اطباء جدید کے مشاہدات

آریوویدک کے 10 بوٹیوں کے نسخہ "داسا" کا ایک جزو ہے۔ آج کل یورپ میں بہی کا جوس بڑا مقبول ہے QUINCE JUICE اور SQUASH کے نام سے بکنے والا یہ مشروب مفرح۔ مصلح کبد اور پیاس کی شدت کو کم کرنے والا قرار دیا گیا ہے۔

اس کا پھل خشک کر کے محفوظ کیا جا سکتا ہے۔ جو کہ قبض اور پرانی پیچش میں بہت مفید ہے۔ یہ نسخہ بچوں کے دستوں میں خاص طور پر مفید ہے اس کے ساتھ کھانڈ اور کریم

تجویز کی گئی ہے یہ دونوں چیزیں اسہال کی شدت میں اضافہ کرسکتی ہیں۔ کھانڈ کی وجہ سے جراثیم کو افزائش کے بہتر مواقع ملتے ہیں جبکہ کریم کی چکنائی وہاں پر سڑاند اور گیس پیدا کرنے کا باعث بنتی ہے اسی نسخہ کو جب نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی تعلیمات کی روشنی میں مرتب کیا گیا تو ہر قسم کی پیچش پر موثر ہو گیا۔

پہلے نسخوں میں شہد کی آمیزش سے ان کا ذائقہ بھی درست ہو گیا اور تاثیر بہتر ہو گئی جبکہ شربت میں کھانڈ کی جگہ شہد ملانے سے یہ فائدہ مند دوائی بن گئی۔

بھارتی حکومت کے طب یونانی کی ترویج کے ادارہ نے بہی کو تین صورتوں میں استعمال کی سفارش کی ہے۔ غالباً یہ بھی کرنل چوپڑا سے متاثر ہیں۔

1- مغز بہی گودا کو تازہ پانی میں اچھی طرح حل کر کے شکر ملائیں، اسہال و پیچش کے لیے ایک اچھا شربت ہے۔

2- کچا پھل لے کر اسے بھوبھل میں رکھیں جب سرخ ہو جائے تو نکال لیں۔ اس کا 24 سے 40 گرام (ماشہ) گودا صبح نہار منہ کھلائیں۔ مزمن اسہال میں مفید ہے۔

3- خشک بہی کو جوش دے کر اس کا جوشاندہ اسہال کے لیے پلائیں۔ سفرجل کے بارے میں مغربی ممالک میں جو تحقیق ہوئی اس کا خلاصہ یہ ہے کہ یہ دل، دماغ اور معدہ کو طاقت دیتا ہے۔ قابض ہے، جریان خون کو بند کرتا ہے۔ اسہال اور پیچش میں مفید ہے اور مقوی باہ ہے۔

بقول ندکارنی کے کچا سفرجل لے کر اسے راکھ میں دبا کر اوپر آگ جلا کر سرخ کریں پھر اس کا گودا نکال کر اس میں پانی میں ابالی ہوئی سونف کا جوشاندہ ملائیں۔ انہیں اچھی طرح ملانے کے بعد چھان کر یہ شربت اسہال مزمن کے مریضوں کو دن میں چار پانچ مرتبہ چمچہ بھر دیا جاتا ہے مگر اس کے ساتھ کھانا پینا منع کر دیا جاتا ہے تاکہ دوائی خالی انتڑیوں پر پوری طرح اثر انداز ہو سکے۔

کرنل چوپڑا نے بہی کے اثرات کا خلاصہ کرتے ہوئے بتایا ہے کہ ہندوستان میں آ

کر مطب کرنے والے یورپین ڈاکٹروں کو بھی نے بڑا متاثر کیا۔ جب اسہال اور پیچش بخار کے بغیر ہوں تو بھی دینے سے فائدہ ہوتا ہے۔ ان کی مسلسل تعریف کی وجہ سے بہی کو برٹش فارما کوپیا میں بطور مسلمہ دوائی کے شامل کر لیا گیا۔ اس زمانے میں بھی کو ان تین صورتوں میں استعمال کیا جاتا تھا۔

1- تازہ کچے پھل کو ابال کر اس کا جوشاندہ دن میں کئی بار پلایا جائے۔

2- کچے پھل کو خشک کر کے اس کے جوشاندہ کا ایک بڑا چمچہ دن میں کئی بار۔

3- پھل کا گودا نکال کر اس کو خشک کر کے ہوا سے محفوظ ڈبوں میں رکھا جائے۔ اس سفوف کا آدھا چھوٹا چمچہ دن میں دو سے تین مرتبہ۔

برطانوی [illegible] کے مشاہدہ کے مطابق بہی کا پیچش کی امیبائی قسم پر کوئی اثر نہیں۔ بلکہ یہ شدید اسہال [illegible] مفید نہیں۔ مگر پرانی پیچش اور اسہال قدیم میں کمال کی چیز ہے۔ ان کے نزدیک یہ اثر [illegible] کی وجہ سے ہے جو بہی میں پایا جاتا ہے۔ بہی سے پیچش اور اسہال کا علاج کرنے سے [illegible] کرنے والے لیس دار مادے آہستہ آہستہ کم ہونے لگتے ہیں۔ بار بار کی حاجت میں کمی [illegible] اور شفا ہو جاتی ہے۔

بھارتی ماہرین نے آنتوں پر اس کے اثرات [illegible] مطالعہ کیا ہے۔ ان کے مشاہدات کے مطابق بہی سے جراثیمی پیچش BACILLARY DYSENTRY کو یقینی فائدہ ہوتا ہے۔ ان کی صراحت کے مطابق ایسے مریضوں کو ساتھ میں [illegible] جو آنتوں کی سوزش کو ختم نہیں ہونے دیتا۔ ایسی صورت میں بہی کا شربت زیادہ مفید ہوتا ہے۔ شربت بنانے کے لیے پکے ہوئے پھل کو ململ کے کپڑے میں مسل کر نچوڑتے ہیں۔ جس سے بیج اور چھلکے چھن کر باہر ہو جاتے ہیں۔ پھر اس میں کھانڈ ملا کر دیتے ہیں۔ اس کو لذیذ بنانے کے لیے دہی یا کریم بھی شامل کی جا سکتی ہے۔

ان تمام نسخوں میں دوائی کے ذائقہ پر توجہ نہیں دی گئی۔ کھانڈ سے بنے ہوئے شربت کے تین چار چمچے دن میں چار مرتبہ دینے سے ہیضہ اور اسہال میں فائدہ ہوتا ہے۔ ہیضہ اور

اسہال سے صحت یابی کے بعد سفرجل کا گودا ناشتہ میں کھانا تندرستی کے لیے مفید اور ہیضہ کی وبا کے دنوں میں بیماری سے حفاظت کرتا ہے۔ خشک پھل کا گودا ایک ماشہ نہار منہ پیچش میں اکسیر ہے۔ اس سے زیادہ مقدار دیں تو قے آ سکتی ہے۔ تجربات سے ثابت ہوا ہے کہ بیماری اگر پرانی ہو تو خشک پھل کا سفوف زیادہ مفید ہوتا ہے جبکہ نئی بیماری میں شربت یا جوشاندہ مفید ہوتے ہیں۔ سفوف دینے سے اسہالی پیچش میں بتدریج صحت ہو جاتی ہے۔

استوائی بیماریوں کے علاج میں عالمی شہرت رکھنے والے ڈاکٹر مینسن بوہر نے سفرجل کو پیچش، اسہال اور آنتوں کے زخموں کی مختلف قسموں میں اکسیر قرار دیا ہے۔ بھارتی ماہرین اور ویدوں نے بیلگری کو اجوائن، کتھ، ادرک، پوست انار، سپاری، آم کی گٹھلی کے مغز کے ساتھ مختلف صورتوں میں ملا کر متعدد نسخے ترتیب دیئے ہیں جن میں ہر ایک عموی طور پر پیچش اور آنتوں کی سوزش کے بارے میں ہے۔

سفرجل کے درخت کی چھال، جڑوں کی چھال اور پتوں کا جوشاندہ دماغی امراض خاص طور پر مالیخولیا، مراق اور ہسٹریا میں مفید قرار دیا گیا ہے۔ اسی جوشاندہ کے استعمال سے اختلاج قلب کو بھی فائدہ بتایا جاتا ہے۔

بنگال میں سفرجل کی جڑوں کا جوشاندہ تیسرے اور چوتھے کے بخار (ملیریا) کے لیے ایک مشہور دوائی ہے۔ اس کے پتوں کو کاٹ کر مرہم سوزش والے حصوں پر لگانے سے فوری سکون میسر آتا ہے۔

بہی کا مربہ

ابن القیمؒ نے بہی کی بہترین قسم اس کا مربہ قرار دیا ہے۔ یہ بات ٹھیک بھی ہے، کیونکہ پھل سال میں صرف دو ماہ ملتا ہے۔ اس لیے اگر بہی کا مربہ بنا لیا جائے تو وہ سارا سال کام دے سکتا ہے۔ مربہ کی ایک شکل تو وہ ہے جو عام طور پر بازار میں ملتی ہے۔ یہاں بہی کو کھانڈ کے ساتھ پکا کر مربہ تیار کرتے ہیں۔ مگر اس عمل کے دوران پھل کو نرم کرنے کے لیے جس

پانی میں پکایا جاتا ہے وہ پانی پھینک دیتے ہیں۔

ابن القیمؒ کے مطابق بہی پھل کو دھو کر چھلکا اتارے بغیر اس کی چھوٹی چھوٹی قاشیں بنا لی جائیں۔ان قاشوں کو پانی میں ڈال کر اچھی طرح پکایا جائے۔جب یہ نرم ہو جائیں تو اس پانی میں شہد ملا کر پھر پکائیں۔جب اس کی مربہ کی مانند تار بندھ جائے تو اسے اتار کر کسی اُبلے ہوئے برتن میں ڈال دیں۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کا وہ ارشادِ گرامی جو حضرت انسؓ کی وساطت سے میسر آیا کے مطابق اسے نہار منہ کھایا جائے۔ یہ مربہ دل کے مریضوں کے علاوہ آنتوں میں السر الہتاب، پرانی کھانسی، دمہ، دل کے پھیلاؤ اور پرانی پیچش کے مریضوں کو دیا گیا۔ اکثر اوقات مربہ کی چند قاشوں اور شربت کے دو تین چمچوں کے علاوہ مریض کو کسی قسم کی کوئی اور دوا نہ دی گئی اور وہ فضلِ الٰہی کی بدولت اسنے میں ہی شفایاب ہو گیا۔

محدثین نے بہی کے استعمال میں "تجم الفواد" کے ترجمہ میں دل کی جھلیوں کی جس سوزش کا تذکرہ کیا ہے۔اس میں بہی کا گودا سکھا کر سفوف کر کے چھوٹا چمچہ صبح ،شام شہد کے شربت کے ساتھ کھانا زیادہ مفید ہے۔

بھارتی حکومت کے محکمہ طب نے بہی کو CYADONIA OBLONGA کا نام دیا ہے۔ جب کہ وہ بیلگری یا بنل پھل کو مختلف پھل قرار دے کر اس کا نام AEGLE MARMELOS بیان کرتے ہیں۔ باغ جناح لاہور میں بہی کا درخت موجود ہے اور مقامی ماہرین اسے AEGLE MARMELOS بتاتے ہیں۔ اطباء بیلگری کو اگر دوسری چیز مانیں تو پھر اسے CYADONIA OBLONGA کہا جا سکتا ہے۔

-☆-

تربوز ۔۔۔ البطیخ

WATER MELON

CITRULUS LANATUS

عربی میں بطیخ تربوز کو کہتے آئے ہیں۔ محدثین نے بطیخ کو تربوز قرار دیا ہے۔ مگر آج کل کی عربی میں یہ گڑبڑ ہوگئی ہے۔ عرب میں بطیخ خربوزہ کو کہا جاتا ہے اور تربوز کو حب حب کہتے ہیں۔ حجازیوں نے ان دونوں عربی کے اور الفاظ میں بھی مشکل پیدا کر دی ہے جیسے کہ لبن۔ پرانی عربی میں لبن دودھ کو کہتے آئے ہیں۔ آج کل دہی کو لبن اور دودھ کو حلیب کہا جاتا ہے البتہ بعض لوگ صراحت کے مدِ نظر دہی کو "لبن حامض" کہتے ہیں۔

تربوز دنیا کے اکثر گرم ملکوں میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔ مشرقِ وسطیٰ کے ہر ملک میں پایا جاتا ہے۔ ہندوپاکستان میں بھی عام ملتا ہے۔ امریکی ریاست کیلی فورنیا کا تربوز اپنی سرخی اور حلاوت میں مشہور ہے۔ کہتے ہیں کہ ریتلے علاقوں کا تربوز زیادہ میٹھا ہوتا ہے۔ نجد، حجاز کے بعض علاقوں کا تربوز واقعی بڑا لذیذ ہے۔ مگر حجاز میں خلیجی علاقوں سے درآمد ہوئے تربوز اتنے عمدہ نہیں ہوتے۔ دنیا میں اس وقت پاکستان کے ضلع سکھر کے علاوہ گڑھی نیشین کے تربوز ذائقہ اور حجم میں بہترین مانے جاتے ہیں۔

تربوز کی عمدگی اس کے گودے کی سرخی اور مٹھاس پر قرار دی جاتی ہے ملاوٹ کے اس دور میں دیکھا گیا ہے کہ پھل فروش سرخ رنگ میں سکرین ملا کر تربوزوں میں انجکشن لگا کر ان کو مصنوعی طور پر سرخ اور میٹھا کر لیتے ہیں۔

بنیادی طور پر یہ افریقہ کا پھل ہے جو سیاحوں کی بدولت دُنیا بھر میں مقبول ہو گیا۔ آج کل پاکستان میں چین کے درآمدی بیج سے چھوٹے جسم کے ایسے تربوز کثرت سے پیدا ہو رہے ہیں جو لذیذ بھی ہیں۔ پھل وزنی ہونے کی وجہ سے اس کا پودا زمین پر رینگنے والا ہے۔ بیج بونے سے چار ماہ میں پھل پک کر تیار ہو جاتا ہے۔ پکے ہوئے پھل کی پہچان میں کہا جاتا ہے کہ اگر اس پر ہلکا ہاتھ ماریں تو جواب میں مدھم آواز عمدگی کی علامت ہے۔

ماہرین زراعت نے اس کے جسم اور چھلکے کے بیرونی رنگ کی مناسبت سے اس کی کئی قسمیں بیان کی ہیں جن کے نام مختلف علاقوں پر ہیں۔ اس کا اوپر کا چھلکا تقریباً دو سینٹی میٹر موٹا ہوتا ہے۔ اندر زم گودا جس میں کافی تعداد میں سخت چھلکے والے بیج پائے جاتے ہیں پھل جلد خراب نہیں ہوتا۔ اگر اسے ٹھنڈے اور خشک کمرے میں رکھا جائے تو شکل اور ذائقہ 15-20 دن تک قائم رہتے ہیں۔

ارشاداتِ نبویؐ

محدثین کی اکثریت تربوز کے بارے میں صرف ایک حدیث کو ثقہ قرار دیتی ہے۔ حضرت سہل بن سعدؓ الساعدی روایت فرماتے ہیں:

ان النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم کان یا کل الرطب بالبطیخ (ابن ماجہ، ترمذی)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم تازہ پکی ہوئی کھجوروں کے ساتھ تربوز کھایا کرتے تھے)

اس حدیث کے الفاظ میں سنن ابوداؤد میں یہ اضافہ ملتا ہے۔

ویقول یکسر حرّ ھذا ببرد ھذا وبرد ھذا بحر ھذا۔

(اور فرمایا کرتے تھے کہ اس کی گرمی کو اس کی ٹھنڈک مار دیتی ہے اور اس کی ٹھنڈک کو اس کی گرمی مار دیتی ہے)

حضرت عبداللہ ابن عباسؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

البطيخ طعام و شراب و ريحان: يغسل المثانة ينظف البطن، و يكثر ماء الظهر و يعين على الجماع، و ينقي البشرة و يقطع الابردة.

(مسند فردوس، الرافعی، کتاب البطیخ، ابوعمر)

(تربوز کھانا بھی ہے اور مشروب بھی، ریحان کے ساتھ یہ مثانہ کو دھو کر صاف کر دیتا ہے۔ پیٹ کو صاف کرتا ہے۔ کمر سے پانی نکال دیتا ہے۔ باہ میں اضافہ کرتا ہے۔ چہرے کو نکھارتا ہے اور جسم سے ٹھنڈک کو ختم کرتا ہے)

ذہبیؒ نے یہ روایت اسی طرح بیان کی ہے جبکہ کنز العمل نے حدیث کی ابتداء

في البطيخ عشر خصال

سے شروع کی ہے۔ باقی عبارت وہی ہے۔ البتہ تربوز کے ساتھ ریحان کا تذکرہ نہیں۔ عمات نبی صلی اللہ علیہ وسلم ان سے روایت کرتی ہیں کہ انہوں نے فرمایا:

البطيخ قبل الطعام يغسل البطن غسلا و يذهب بالداء اصلا. (ابن عساکر)

(کھانے سے پہلے تربوز کھانے سے پیٹ دھل کر صاف ہو جاتا ہے اور یہ بیماریوں کو نکال دیتا ہے)

ابن عساکر اس حدیث کے سلسلہ کو یقینی قرار نہیں دیتا اور ابن القیمؒ اس عبارت کو اطباء کو قول بیان کرتے ہیں۔

محدثین کے مشاہدات

اکثر محدثین نے بیان کیا ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو پھلوں میں انگور اور تربوز بہت پسند تھے اور وہ انہیں شوق سے کھایا کرتے تھے۔

تربوز کا ہر حصہ مدر البول ہے۔ جلد ہضم ہو جاتا ہے۔ گردہ اور مثانہ سے پتھری کو نکالتا ہے۔ معدہ سے غلاظت کو نکال کر پیٹ کو صاف کرتا ہے۔ بخار کے مریضوں کو اسے سرکہ کی سکنجبین کے ساتھ دینا مفید رہتا ہے۔ اور سوء ہضم میں ادرک یا سونٹھ ملا کر دینے سے اور مفید ہو جاتا ہے۔ اسے کھانے سے چہرے کے ورم اتر جاتے ہیں اور رنگت صاف ہو جاتی ہے۔ ابو مسہر الغسانی کی عادت تھی کہ وہ جب بھی تربوز کھانے لگتے تو کاٹنے سے پہلے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو یاد کر لیتے اور تربوز ہمیشہ میٹھا نکلتا۔

کچھ لوگوں نے اسے کھیرے اور ککڑی سے زیادہ مفید قرار دیا ہے۔ اگر کسی کو جسم میں ٹھنڈک محسوس ہوتی ہو تو وہ اسے ادرک کے ساتھ کھائے۔ یہاں پر ٹھنڈک سے مراد جسم کی قوت مدافعت میں کمی ہے۔ روایات سے پتہ چلتا ہے کہ اسے کھانے سے جسم میں بیماریوں کا مقابلہ کرنے کی استعداد میں اضافہ ہوتا ہے۔

کیمیاوی ماہیت

تربوز کے پکنے کی اہم علامت یہ ہے کہ بیل کے ساتھ جوڑنے والی شاخ ڈنڈی سے خشک ہو کر سوکھ جاتی ہے۔ اس کے کیمیاوی اجزاء میں زیادہ تر پروٹین، اور ایک جوہر سٹرولین بیان کئے جاتے ہیں۔ بعض لوگوں نے اس میں سے ایک تیل بھی نکالا ہے۔ اس تیل کے علاوہ تربوز میں تمام وٹامن معقول مقدار میں پائے جاتے ہیں۔ ایک تندرست شخص کو روزانہ تیس ملی گرام وٹامن ج کی ضرورت ہوتی ہے جبکہ ایک سو گرام میں یہ وٹامن تیس ملی گرام ہوتی ہیں۔ اسی طرح وٹامن ب مرکب کے دوسرے تمام اجزاء اور وٹامن الف اور ج بھی پائے جاتے ہیں۔ اس میں فولاد کی قابل ہضم شکل ملتی ہے۔ آنتوں کی جلن کو رفع کرنے والے جوہروں کے علاوہ اس میں اسہال کو روکنے والے عناصر بھی ملتے ہیں۔ اس میں پائی جانے والی مٹھاس پکنے سے بڑھتی ہے اور اس کا استعمال ذیابیطس کے مریضوں کے لیے نقصان دہ نہیں ہوتا۔ اس کے جوہر بھوک لگاتے ہیں۔

جدید مشاہدات

بنیادی طور پر تربوز مفرح، پیشاب آور، پیٹ سے جلن اور سوزش کو رفع کرنے والا غذائیت سے بھرپور ہے۔ اس کے بیج پیٹ سے کیڑے نکالتے ہیں۔ اس کا جوس پیاس کو بجھاتا ہے۔ اس کے جوس میں کھانڈ اور زیرہ ملا کر گردہ مثانہ اور پیشاب کی نالی کی سوزشوں میں دینا مفید ہے۔ یہ نسخہ جگر کی سوزش اور یرقان میں بھی مفید ہے۔ تربوز کھانے سے معدہ اور آنتوں کے زخم مندمل ہو جاتے ہیں۔ اس میں بہی کی طرح PECTIN کی موجودگی اسے اسہال اور پیچش میں بھی مفید بنا دیتی ہے۔ سندھ میں پایا جانے والا جنگلی تربوز ''کربت'' کڑوا ہوتا ہے مگر وہ بھوک بڑھاتا اور قبض میں مفید ہے۔

حکیم صفی الدین نے اسے مسکن حرارت، مدر اور بول قرار دیا ہے۔ کثرت صفرا اور پیاس کی زیادتی، سوزش معدہ، پیشاب کی نالیوں کی سوزش، خشونت حلق، گردہ اور مثانہ کی پتھری اور تپ محرقہ میں مفید بیان کیا ہے۔ اس میں غذائی عناصر کی مقدار اسے جسم کے لیے مقوی بلکہ وزن کو بڑھانے والا بنا دیتی ہے۔ اس غرض کے لیے آپ تربوز کے علاوہ اس کے تخم کا شیرہ بھی کارآمد ہے۔ تربوز سے ایک مشہور یونانی دوائی ''لعوق آب تربوز دار'' تیار کی جاتی ہے۔ اس کے بیجوں سے ایک روغن بھی حاصل کیا جاتا ہے۔

-☆-

جَو ۔۔۔ شعیر

BARLEY

HORDEUM VULGARE

خوردنی اجناس میں جو ایک عام سی جنس ہیں۔ یہ گندم کے کھیتوں میں پائے جاتے ہیں اور گندم سے پہلے پک جاتے ہیں۔ عربی اور فارسی میں انہیں شعیر، سنسکرت میں "باوا" اور انگریزی میں BARLEY کہتے ہیں۔ اگرچہ یہ کاشت کئے جاتے ہیں مگر اس کی خودرو قسم بھی پائی جاتی ہے۔

جَو کے بارے میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے ارشادات

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو جو بہت پسند تھے۔ ان کی ذات گرامی کے ساتھ ان کا واسطہ بطور روٹی، بطور دلیہ اور بطور ستّو احادیث سے پتہ چلتا ہے۔

جَو کی روٹی

عہدِ رسالت میں عام طور پر لوگ جو کی روٹی کھاتے تھے یا گندم اور جو ملا کر روٹی پکائی جاتی تھی۔ خالص گیہوں کی روٹی تقریبات تک محدود تھی۔

مسجد نبویؐ کے دروازے پر ایک خاتون چقندر کی جڑیں اور نہایت جو ملا کر ان کی شب دیگ پکا کر نماز جمعہ کے بعد بیچنے آیا کرتی تھیں۔ صحابہ کرامؓ کو یہ پکوان ایسا پسند تھا کہ لوگ جمعہ والے دن کا انتظار کیا کرتے تھے۔

حضرت ام المنذرؓ بیان کرتی ہیں کہ میرے پاس نبی صلی اللہ علیہ وسلم حضرت علیؓ کے ہمراہ تشریف لائے ہمارے یہاں کھجور کے لٹکے ہوئے خوشے موجود تھے وہ ان کی خدمت میں پیش کئے گئے۔ اس میں سے دونوں نے تناول فرمایا۔ جب حضرت علیؓ تھوڑے کھا چکے تو رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے روک دیا اور فرمایا کہ تم ابھی بیماری سے اٹھے اور کمزور ہو۔ مزید مت کھاؤ۔ اس کے بعد

قالت فجعلت لهم سلقا و شعيرًا فقال النبي صلى الله عليه وسلم يا علي من هذا فاصب فانه اوفق لك.

(ابن ماجہ مسند احمد ترمذی)

(اس خاتون نے ان کے لیے جو اور چقندر تیار کیے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے علیؓ کو کہا کہ تم اس میں سے کھاؤ کہ یہ تمہارے لیے بہتر ہے)

اس واقعہ میں حضرت علیؓ بیماری سے اٹھے تھے اور ان کی کمزوری کو دور کرنا ضروری تھا جس کے لیے جو کی روٹی اور چقندر کو بہترین غذا قرار دیا۔

حضرت انس مالکؓ بیان کرتے ہیں کہ ایک درزی نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی دعوت کی اور اس نے جو کی روٹی کے ساتھ کدو گوشت پکایا۔ حضورؐ بڑی محبت کے ساتھ سالن سے کدو کے ٹکڑے تلاش کر کے تناول فرماتے رہے۔ (بخاری و مسلم)

عن يوسف بن عبدالله بن سلام قال رايت النبي صلى الله عليه وسلم اخذ كسرة من خبز الشعير فوضع عليها تمرة فقال هذه ادام هذه واكل. (ابوداؤد)

(یوسف بن عبداللہ بن سلامؓ بیان کرتے ہیں کہ میں نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو دیکھا کہ آپ نے جو کی روٹی کا ٹکڑا لیا اس کے اوپر کھجور رکھی اور فرمایا کہ یہ اس کا سالن ہے، اور کھالیا)

جو کا دلیا (تلبینہ)

جو کوٹ کر انہیں دودھ میں پکانے کے بعد مٹھاس کے لیے اس میں شہد ڈالا جاتا تھا۔ اسے تلبینہ کہتے ہیں۔ حضرت عائشہ صدیقہؓ بیان فرماتی ہیں۔

کان رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم اذا اخذ احدا من اھل الوعک امر بالحسا من الشعیر فصنع، ثم امرھم فحسوا منہ، ثم یقول انہ یرتوا فؤاد الحزین و یسرو فواد السقیم کما تسرو احداکن الوسخ بالماء عن وجھھا

(ابن ماجہ)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے اہل خانہ میں سے جب کوئی بیمار ہوتا تھا تو حکم ہوتا تھا کہ اس کے لیے جو کا دلیا تیار کیا جائے۔ پھر فرماتے تھے کہ بیمار کے دل سے غم کو اُتار دیتا ہے اور اس کی کمزوری کو یوں اتار دیتا ہے جیسے کہ تم میں سے کوئی اپنے چہرے کو پانی سے دھو کر اس سے غلاظت اُتار دیتا ہے)

اسی مسئلے پر حضرت عائشہؓ کی ایک روایت میں اسی واقعہ میں اضافہ یہ ہوا کہ جب بیمار کے لیے دلیا پکایا جاتا تھا تو دلیا کی ہنڈیا اس وقت تک چولھے پر چڑھی رہتی تھی جب تک کہ وہ یا تو تندرست ہو جائے یا فوت ہو جائے۔

اس سے معلوم ہوا کہ گرم گرم دلیا مریض کو مسلسل اور بار بار دینا اس کی کمزوری کو دور کرتا ہے اور اس کے جسم میں بیماری کا مقابلہ کرنے کی استعداد پیدا کرتا ہے۔

عن عائشۃ انھا کانت تامر بالتلبینہ وتقول ھو البغیض النافع. (ابن ماجہ)

(حضرت عائشہؓ بیمار کے لیے تلبینہ تیار کرنے کا حکم دیا کرتی تھیں اور

کہتی تھیں کہ اگر چہ بیمار اس کو ناپسند کرتا ہے لیکن وہ اس کے لیے
ازحد مفید ہے)

پریشانی اور تھکن کے لیے بھی تلبینہ کا ارشاد ملتا ہے۔ حضرت عائشہؓ صدیقہؓ روایت فرماتی ہیں:

انها كانت اذا مات الميت من اهلها فاجتمع لذالك النساء ثم يفرقن الا اهلها وخاصتها امرت ببرمة من تلبينه فطبخت ثم وضع ثريد فصب التلبينه عليها ثم قالت كلن منها فاني سمعت النبي صلى الله عليه وسلم يقول التلبينة مجمة لفراد المريض تذهب ببعض الحزن۔ (بخاری، مسلم، ترمذی، النسائی، احمد)

(جب حضرت عائشہؓ کے گھرانے میں کوئی وفات ہوتی تو دن بھر افسوس کرنے والی عورتیں آتی رہتیں۔ جب باہر کے لوگ چلے جاتے اور گھر کے افراد اور خاص خاص لوگ رہ جاتے تو وہ تلبینہ تیار کرنے کا حکم دیتیں۔ پھر ثرید تیار کیا جاتا۔ تلبینہ کی ہنڈیا کو ثرید کے اوپر ڈال دیتیں اور کہا کرتی تھیں کہ میں نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو فرماتے سنا ہے کہ یہ مریض کے دل کے جملہ امراض کا علاج ہے اور دل سے غم کو اُتار دیتا ہے)

حضرت عائشہؓ صدیقہ کی ایک روایت میں ہے کہ جب کوئی نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے بھوک کی کمی کی شکایت کرتا تو آپ اسے تلبینہ کھانے کا حکم دیتے اور فرماتے کہ اس خدا کی قسم جس کے قبضہ میں میری جان ہے یہ تمہارے پیٹوں سے غلاظت کو اس طرح اتار دیتا ہے جس طرح کہ تم میں سے کوئی اپنے چہرے کو پانی سے دھو کر صاف کر لیتا ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو ثرید کھانا سب سے زیادہ پسند تھا۔ مریض کے لیے انہیں اس

کے بعد تلبینہ سے بہتر کوئی چیز پسند نہ تھی۔ اس میں جو کے فوائد کے ساتھ ساتھ شہد کی افادیت بھی شامل ہو جاتی تھی۔ مگر وہ اسے گرم گرم کھانے، بار بار کھانے اور خالی پیٹ کھانے کو زیادہ پسند کرتے تھے۔

ستّو

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو ستو بہت پسند تھے۔ یوں تو عرب میں ستو گندم سے بھی بنائے جاتے تھے مگر ان کو جو سے بنے ہوئے ستو پسند تھے۔ غزوات نبویؐ میں ایک جنگ ''غزوۃ السویق'' کے نام سے مشہور ہے، جنگ اُحد کے فوراً بعد ابی سفیان 200 آدمی لے کر اس غرض کے لیے مدینہ آیا کہ وہ مقامی یہودیوں کی امداد سے مسلمانوں پر شب خون مارے گا۔ یہودی ابھی تذبذب میں تھے کہ دشمن کی آمد کی اطلاع بارگاہِ نبویؐ میں ہوئی۔ حضور اپنے لشکر کے ساتھ سوار ہو کر ان کے مقابلہ کو نکلے تو دشمن مقابلہ کے بغیر بھاگ گیا۔ مارے وحشت کے وہ اپنا سامان حتیٰ کہ راستے کا کھانا بھی چھوڑ گئے۔ یہ کھانا ستوؤں کے تھیلوں پر مشتمل تھا۔ اس طرح مسلمانوں کے ہاتھ ستوؤں کی ایک مقدار آئی اور یہ جنگ اسی مناسبت سے ''جنگِ سویق'' کہلائی۔

فتح خیبر کے موقع پر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے حضرت صفیہ کے ساتھ نکاح فرمایا۔ اگلے روز حضرت انس بن مالک کو ہدایت فرمائی کہ وہ لوگوں کو صفیہ کے ولیمہ کی دعوت پر بلا لائیں۔ ترمذی اور ابن ماجہ کی روایات کے مطابق ولیمہ میں کھجوریں اور ستو تھے۔ بخاری کی روایت کے مطابق ستو، کھجور اور مکھن سے حلوہ بنا کر مہمانوں کی تواضع کی گئی۔

النسائی اور مسند احمد بن حنبلؒ کی روایات میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے روزہ کھولنے میں اکثر ستو کا شربت نوش فرمایا۔ ابوداؤد کی ایک روایت میں نبیذ کے مقابلے میں کسی نے حضرت عبداللہ بن عباسؓ کو طعنہ دیا کہ ان کے چچیرے بھائی لوگوں کو شہد، ستو اور دودھ پلاتے ہیں۔

عن ابی بردۃ قال قدمت المدینۃ فلقی عبداللّٰہ بن سلام فقال لی انطلق الی المنزل فاسقیک فی قدح شرب فیہ رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم و اصلی فی مسجد صلی فیہ النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم فانطلقت معہ فاسقانی سویقا و اطعمنی تمرا و صلیت فی مسجدہ.

(بخاری)

(ابی بردہ کہتے ہیں کہ میں مدینہ منورہ میں داخل ہوا تو میری ملاقات حضرت عبداللہ بن سلامؓ سے ہوئی۔ انہوں نے مجھے اپنے پاس اترنے کی دعوت دے کر فرمایا کہ میں تمہیں اس پیالہ میں پلاؤں گا جس میں رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے پیا اور اس مسجد میں نماز پڑھواؤں گا جس میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے نماز پڑھی۔ پس میں ان کے پاس اتر گیا اور انہوں نے مجھے ستو اور کھجور کھلائے۔ اور میں نے ان کی مسجد میں نماز پڑھی)

اسی حدیث کو مختصر صورت میں بھی بخاری ہی نے سعید بن بردہ سے بیان کیا ہے جنہوں نے اسے اپنے والد محترم سے روایت کیا ہے۔

اتیت المدینۃ فلقیت عبداللّٰہ بن سلام فقال الا تجیٔ فاطعمک سویقا و تمرا.

ستو پینے کے بارے میں النسائی، ابوداؤد، بخاری، ابن ماجہ، ترمذی اور احمد بن حنبلؒ نے اکیس احادیث بیان کی ہیں جبکہ ستو ان کے علاوہ دوسری احادیث میں بھی مذکور ہیں۔

جنگ کے دوران مجاہدین کا راشن ستو اور کھجور پر مشتمل رہا ہے۔ اور اس غذا سے ان کو اتنی تقویت حاصل ہوتی تھی کہ وہ سفر کی صعوبتیں برداشت کرنے کے علاوہ دشمن سے مقابلہ میں جسمانی طور پر بھی برتر ثابت ہوتے تھے۔ دن بھر کے روزہ کی کمزوری کو رفع کرنے کے

لیے افطاری کے لیے نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ہمیشہ ستو پسند فرمائے۔

محدثین کے مشاہدات

جو کھانے سے قوت حاصل ہوتی ہے۔ شاید یہی مشاہدہ تھا جسے علامہ اقبال نے اپنے ایک شعر میں بیان کیا ہے۔

ہے جہاں میں نان شعیر پہ

مدار قوت حیدری

جو جسمانی کمزوری کے علاوہ کھانسی اور حلق کی سوزش کے لیے مفید ہیں۔ معدہ کی سوزش کو ختم کرتے ہیں۔ جسم سے غلاظتوں کا اخراج کرتے ہیں۔ پیشاب آور ہیں۔ پیاس کو تسکین دیتے ہیں۔ ابن القیمؒ نے جو کے پانی کو پکانے کا جو نسخہ بیان کیا ہے۔ اس کے مطابق جو کے کران سے پانچ گنا پانی ان میں ڈالا جائے پھر انہیں اتنا پکایا جائے کہ پانی دودھیا ہو جائے اور اس کی مقدار میں کم از کم ایک چوتھائی کی آ جائے۔۔۔ (اس غرض کے لیے اگر ثابت جو استعمال کرنے کے بجائے جو کا دلیہ استعمال کیا جائے تو جو سے حاصل ہونے والے فوائد اور زیادہ ہو جائیں گے)

یہ امر صریح ہے کہ پکنے کے بعد جو کا پانی فوری اثر کر کے طبیعت کو بشاش بناتا ہے۔ جسم کو کمزوری کا مقابلہ کرنے کے لیے غذا مہیا کرتا ہے۔ اگر اسے گرم گرم پیا جائے تو اس کا اثر فوری شروع ہو کر جسم میں حرارت پیدا کرتا، مریض کے چہرے پر شگفتگی لاتا ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے جو کے فوائد میں دو اہم باتیں ارشاد فرمائی ہیں۔

1- مریض کے دل سے بوجھ کو اتار دیتا ہے۔

2- غم اور فکر سے نجات دیتا ہے۔

کیمیاوی ساخت

برطانوی محقق چرچ نے جو کا ان الفاظ میں کیمیاوی تجزیہ بیان کیا ہے۔

ALBUMINOIDS	۱۱٫۵
STARCH	۷۰
FAT	۱٫۳
FIBRE	۴٫۶
ASH	۲٫۱
WATER	۱۲٫۵

اس میں چکنائی تیل کے مرکب میں لحمیات LEUCOSIN---GLUTEN
ALBUMIN کی شکل میں۔۔۔نائٹروجن کے کپاؤنڈ SILICIC--PALMATIC
PHOSPHRIC LAURIC ACID HYPOXANTHINES
بھی ملتے ہیں۔نشاستہ خوردنی اجناس کا لازمی حصہ ہے۔نشاستہ کے وہ دانے جو گندم میں پائے جاتے ہیں جو سے بڑے ہوتے ہیں۔

برٹش فارماکوپیا نے جو سے MALT EXTRACT تیار کرنے کا مشورہ دیا ہے۔جس میں لحمیات کی مقدار چار فیصدی، نشاستہ اور شکر کو ہضم کرنے والے جوہر اور وٹامن پائے جاتے ہیں۔عام حالات میں مالٹ ایکسٹریکٹ بدمزہ دوائیوں خاص طور پر مچھلی کے تیل کے ذائقہ کی اصلاح کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔مگر برٹش فارماکوپیا کی تعریف کے مطابق یہ بذات خود بھی توانائی کا ذریعہ ہے۔

بعض کیمیادانوں نے جو میں سنکھیا کی موجودگی کا ذکر کیا ہے۔ندکارنی نے حکومت اترپردیش کے حوالہ سے جو میں سنکھیا کی مقدار ایک ہزار گرام میں پچاس ملی گرام بیان کی ہے۔جبکہ برطانوی معیار سے دس لاکھ میں اس کا زیادہ سے زیادہ ایک حصہ ہوسکتا ہے۔

کتب مقدسہ میں جو کا ذکر

توریت۔زبور اور انجیل میں جو کا ذکر اکیس مرتبہ آیا۔جن سے ان کی اہمیت واضح

ہوتی ہے۔

---اگر کوئی شخص اپنے موروثی کھیت کا کوئی حصہ خداوند کے لیے مقدس قرار دے تو قیمت کا اندازہ کرتے وقت یہ دیکھنا کہ اس میں کتنا بیج بویا جائے گا جتنی زمین میں ایک خومر کے وزن کے برابر جو بو سکیں اس کی قیمت چاندی کی پچاس مثقال ہو۔ (احبار ۱۷۔۱۶:۲۷)

وحی میں مذکور اچھی چیزوں کا ایک تذکرہ توریت میں ان کے فوائد کے ساتھ یوں مذکور ہے۔

---وہ ایسا ملک ہے جہاں گیہوں اور جو اور انگور اور انجیر کے درخت اور انار ہوتے ہیں۔ وہ ایسا ملک ہے جہاں روغن دار زیتون اور شہد بھی ہے۔ اس ملک میں روٹی تجھ کو افراط سے ملے گی اور تجھ کو کسی چیز کی کمی نہ ہوگی کیونکہ اس ملک کے پتھر بھی لوہا ہیں۔ (استثناء ۸:۸۔۹۰۰۰)

حضرت عیسیٰ علیہ السلام اور ان کے حواریوں میں عام خوراک جَو کی روٹی اور مچھلی تھی۔ ان کے اجتماعی کھانے کی روئیداد انجیل مقدس میں یوں مذکور ہے۔

---یہاں ایک لڑکا ہے جس کے پاس جَو کی پانچ روٹیاں اور دو مچھلیاں ہیں۔ مگر یہ اتنے لوگوں میں کیا ہیں؟

---چنانچہ انہوں نے جمع کیا اور جَو کی پانچ روٹیوں کے ٹکڑوں سے جو کھانے والوں سے بچ رہے تھے بارہ ٹوکریاں بھریں۔

(یوحنا ۹/۱۳:۶)

اسی حزقی ایل میں بھی جو کی روٹیوں اور ان کو پکانے کے ساتھ مختلف دالوں کا ذکر ملتا ہے۔ مگر اہم تذکرہ پہلی روایت کا ہے جس میں وہ تمام چیزیں آگئیں جن کا قرآن مجید اور بارگاہِ نبوت سے بطور اچھی چیزوں کے ذکر ہوا۔ اس کے بعد ان کے فوائد کا تذکرہ کرتے

ہوئے فرمایا گیا کہ اس ملک میں جہاں یہ چیزیں ہیں پھر بھی فولاد کی طرح مضبوط ہو جاتے ہیں۔ پھر وہ انسان جوان چیزوں کو کھائے گا کیسے کمزور رہ سکتا ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

جو کے بارے میں حکماء قدیم نے بڑے اہم تجربے کیے ہیں۔ بوعلی سینا نے لکھا کہ جو کھانے سے جو خون پیدا ہوتا ہے وہ معتدل، صالح اور کم گاڑھا ہوتا ہے۔ فردوس الحکمت میں لکھا ہے کہ جو کو اس کے وزن سے پندرہ گنا پانی میں اتنی دیر ہلکی آگ پر پکایا جائے کہ تیسرا حصہ اڑ جائے۔ یہ پانی جسم کی تقریباً ایک سو بیماریوں میں مفید ہے۔ شمس الدین ثمرقندی اسے فوائد کے لحاظ سے گندم سے کم تر درجہ دیتا ہے۔ مگر وہ گندم سے فضیلت دیتا ہے کہ جسم کی گرمی اور تپش کو کم کرتا ہے۔

ویدک طب میں اسے بھاری پن کو کم کرنے والا چہرے کو نکھارنے والا پیٹ کو کم کرنے والا قرار دیا جاتا ہے۔ بدن کو مضبوط کرتا ہے۔ چونکہ یہ جلد ہضم ہو جاتا ہے، اس لیے کمزوری اور بدہضمی کے مریضوں کے لیے غذا اور دوا ہے۔ وید اسے بھوک بڑھانے کا باعث مانتے ہیں۔ پیٹ سے ہوا نکالتا اور ملین ہے۔ اس کا گرم پانی پینے سے گلے کی سوزش میں کمی آتی ہے۔

اس کا حریرہ قابض دواؤں کے ساتھ دست روکتا ہے۔ جو کا آٹا گوندھ کر اس میں چھاچھ ملا کر پینے سے صفراوی قے، پیاس کی شدت اور معدہ کی سوزش میں فائدہ ہوتا ہے۔

اطباء نے اعصابی دردوں، اورام، سوزشوں اور خارش کی مختلف اقسام میں جو کے استعمال کو مفید بتایا ہے۔ جو کا آٹا سرکہ میں گوندھ کر ہر قسم کی خارش میں لگانا مفید ہے۔ سر کی پھپھوندی کو دور کرتا ہے جو کے آٹے کو شہد کے پانی میں گوندھ کر لیپ کریں تو بلغمی اورام تحلیل ہوتے ہیں۔ سفر جل (بہی) کا چھلکا اتار کر اسے جو اور سرکہ کے ساتھ پیس کر جوڑوں کے درد اور اعصابی دردوں پر لگانا نفع آور ہے۔ جو کے ساتھ تخم خیارین پیس کر پلوری،

پستان کے درد میں لگانا مفید ہے۔

جو اور گیہوں کی بھوسی کو پانی میں ابال کر اس پانی سے کلیاں کریں تو دانت کا درد جاتا رہتا ہے۔

جدید تحقیقات

اپنے افعال اور اثر کے لحاظ سے جو مقوی غذا، مقامی طور پر قابض اور تپش کو مقامی طور پر تسکین دینے والے ہیں۔

انگریزی جو کے چار بڑے چمچے (اڑھائی اونس)، چار سیر پانی میں اتنی دیر پکائے جائیں کہ پانی نصف رہ جائے۔ یہ پانی بخاروں کی تپش، پیشاب کی جلن، مقعد کے ناسور کی جلن اور آنتوں کی سوزش میں مفید ہونے کے علاوہ غذائی کمی میں بھی مددگار ہے۔ اس پانی میں دودھ اور کھانڈ ملائے جا سکتے ہیں۔ بعض لوگ اس میں لیموں نچوڑ لیتے ہیں۔ اگر لیموں ڈالا جائے تو پھر دودھ شامل نہ کیا جائے۔ اس نسخے کا موازنہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے نسخہ سے کریں تو اس کی افادیت میں اضافہ کی اچھی راہ نکل آتی ہے۔ حضورؐ کے نسخہ میں جو کا دلیا دودھ اور شہد میں پکایا جاتا ہے۔ اسی ترتیب سے جو ابال کر ان میں شہد ملا کر دیا جائے تو اس میں غذائیت بھی بڑھے گی اور مقامی طور پر زیادہ سکون آور ہوگی۔

حضرت عائشہ صدیقہؓ روایت فرماتی ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ان الخاصرة عرق الكلية اذا تحرك اذى صاحبها فداوها بالماء المحرق والعسل.

(ابوداؤد، مستدرک الحاکم الحارث، ابونعیم)

(گردے کا مرکز اس کی جان ہے۔ اگر اس میں سوزش ہو جائے تو جس کا گردہ ہے اسے بڑی اذیت ہوتی ہے۔ اس کا علاج اُبلے ہوئے پانی میں شہد ملا کر کیا جائے)

پانی کو آبالتے وقت اگر اس میں جو بھی شامل کر لیں تو فوائد سہ گنا ہو جائیں گے۔ یہ لذیذ شربت گردوں کی ہر اقسام کی سوزشوں، مثانہ کی سوزش اور معدہ کے السر میں کسی بھی دوائی سے زیادہ مفید اور فوری طور پر موثر پایا گیا۔

بھارتی ماہرین نے زچہ کے دستوں میں جو کے ساتھ مسور کی دال کو ابال کر یا یخنی میں جو ڈال کر دینا کمزوری کے لیے بھی مفید بیان کیا ہے۔ انہوں نے معدہ، آنتوں اور گلے کی سوزش کے لیے یہ نسخہ بڑا مجرب بیان کیا۔

انجیر خشک (توڑ کر)	اڑھائی اونس
منقہ (توڑ کر)	اڑھائی اونس
سفوف ملٹھی	دو چمچے چائے والے
جو کا پانی	دو سیر
سادہ پانی	ایک سیر

جب یہ پانی پکنے پر آدھا رہ جائے تو اتار کر چھان لیں۔ آدھ پیالی چائے والی گرم گرم دی جائے۔ یہ نسخہ ایک تاریخی نسخے سے حاصل کیا معلوم ہوتا ہے۔ مکہ معظمہ میں جب حضرت سعدؓ بن ابی وقاص بیمار ہوئے تو ان کے لیے حکیم حارث بن کلدہ نے ایک فریقہ تجویز کیا۔ جسے نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے مشورہ کے بعد اس طرح تیار کیا گیا تھا۔

انجیر خشک، ملٹھی میتھرے، شہد، پانی۔

یہ فریقہ مریض کو نہار منہ گرم گرم پلایا جاتا ہے۔ بھارتی ماہرین کے نسخہ میں جو کی آمیزش ہے جبکہ اس نسخہ میں میتھرے ہیں۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے انجیر اور منقہ کو بیک وقت دینے سے منع فرمایا ہے۔ اور یہی وجہ ہے کہ بھارتی نسخہ میں اکثر مریضوں کو اسہال شروع ہو جاتے ہیں۔

باہر کا دودھ پینے والے بچوں کو اگر دودھ میں جو کا پانی ملا کر دیا جائے تو ان کی آنتیں زیادہ تنومند رہتی ہیں۔ گردہ، مثانہ اور پیشاب کی نالی کی سوزش میں بھارتی ماہرین جو کے

پانی میں صمغ عربی (کیکر کی گوند) کا سفوف بھی شامل کرتے ہیں جس سے جلن کو آرام آ جاتا ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے نسخہ کے مطابق اگر جو کے پانی میں شہد ملا کر دیا جائے تو اس کے فوائد زیادہ بہتر ہوتے ہیں۔ اس نسخہ میں ہم نے تو ارشادِ نبوی کی تعمیل میں مقدر شامل کیا۔ فائدہ خوب رہا۔ اگر اس کے ساتھ ساتھ کیکر کی گوند بھی شامل کریں تو فائدہ زیادہ بہتر ہو جائے گا۔

بمبئی کے ماہر غذا ڈاکٹر پریرا کی تحقیقات کے مطابق یورپ سے آنے والے PEARL BARLEY کی نسبت دیسی جو تازہ ہونے کی وجہ سے زیادہ بہتر ہوتے ہیں۔ جو کے دانہ اور چھلکے کے درمیان وٹامن ب کی خاصی مقدار موجود ہوتی ہے۔ اگر جو کو دھو کر چھلکا اُتارا جائے اور اس کے بعد اسے چمکانے کے لیے چمڑے کے رولروں سے پالش کیا جائے تو اس عمل سے وٹامن ب ضائع ہو جاتی ہے۔ پاکستان کے شمال مغربی صوبہ کے جو غذائیت کے اعتبار سے ولائتی جو سے زیادہ صحت مند اور مفید ہوتے ہیں۔

تذکار رئی نے جسمانی کمزوری اور خاص طور پر بخاروں کے بعد جو کا ایک مرکب پڈنگ کی صورت تیار کرنے کا نسخہ بیان کیا ہے۔ جو کے باریک آٹے کے چار بڑے چمچوں میں اُبلا ہوا دودھ آہستہ آہستہ ملا کر لئی سی بنالیں۔ اس کے اوپر اُبلے ہوئے گرم دودھ کے چائے والے چار پیالے ڈال کر پلائے جائیں۔ پھر اس میں تھوڑا سا مکھن ملائیں۔ ایک بڑا چمچہ کھانڈ ملائیں۔ پھر اس میں سنگترے یا لیموں کے چھلکے باریک کاٹ کر خوشبو کے لیے ملائیں۔ دوسرے برتن میں دو انڈے توڑ کر انہیں بلونی یا چمچہ سے اتنا ہلائیں کہ جھاگ جھاگ ہو جائیں۔ ان انڈوں کو دودھ اور جو والے برتن میں ملا کر یہ سارا مرکب کیک بنانے والی بھٹی یا OVEN میں رکھ کر ڈیڑھ گھنٹہ ہلکی آنچ پر پکائیں۔ بعض لوگ اس کے ذائقہ کو سنوارنے کے لیے تھوڑا سا سنگترے کا جوس بھی ملا لیتے ہیں۔ یہ پڈنگ بڑی مفید بتائی جاتی ہے۔ اس طویل نسخہ کے مقابلے میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے تلبینہ کا نسخہ دیکھیے کہ کٹے ہوئے جو میں پانی ڈال کر اسے ابال کر نرم کر لیں۔ حسب ضرورت دودھ اور شہد ملا لیں۔ تلبینہ یا

پڈنگ تیار ہے۔

قدیم یونان میں جب اولمپک کھیلیں شروع ہوئیں تو کھلاڑیوں میں توانائی پیدا کرنے کے لیے جو خاص خوراکیں تجویز کی گئیں ان میں جو کی روٹی زیادہ اہم تھی۔

برٹش فارما کوپیا نے جو کو بھگو کر اس سے کونپلیں نکال کر زیادہ چھوٹے ہوئے جو سے ایک مرکب تیار کرنے کا نسخہ بنایا۔ یہ مالٹ ایکسٹریکٹ کمزوری میں مفید ہے۔ اس میں غذا کو ہضم کرنے والے جوہر اور وٹامن پائے جاتے ہیں۔

برٹش فارما کوپیا نے اس مالٹ ایکسٹرکٹ کو بدمزہ ادویہ خاص طور پر مچھلی کے تیل میں ملا کر اس کے ذائقہ کی اصلاح کا مشورہ دیا ہے۔ حال ہی میں ایک پاکستانی ادارہ نے اسی مالٹ ایکسٹرکٹ سے سرکہ تیار کیا ہے۔ اس میں سرکہ کے جملہ فوائد کے ساتھ ساتھ جو کی غذائیت اور مالٹ ایکسٹرکٹ کے باہضم اثرات شامل ہیں۔

حکومت بمبئی کے محکمہ زراعت نے جو کے آنے سے گولے بنا کر ان کو پکانے کے بعد اضافی خوراک کے طور پر استعمال کرنے کا مشورہ دیا ہے۔ اور اسی محکمہ نے قرار دیا ہے کہ گھوڑوں اور مویشیوں کے لیے جو کا بھوسہ ایک اچھی خوراک ہے مگر اس کی افادیت گندم سے کم ہے۔ اس کے برعکس پنجاب میں گھوڑوں کی خوراک میں کئی اور جوئی کو تجربات سے زیادہ افضل پایا گیا ہے۔

شراب اور جو

جو کے پانی میں خمیر اٹھا کر اس میں ہاپس کے پھول ڈال کر بیئر شراب تیار کی جاتی ہے جس میں الکحل کی مقدار 8-3 فیصدی کے درمیان ہوتی ہے۔ یہ مشروب انگلستان جرمنی اور سکنڈے نیویا میں موسم سرما کے دوران بھی بڑی رغبت سے استعمال کیا جاتا ہے۔ انہی ممالک میں بعض ناخواندہ علماء کی رائے میں جو کا وہ پانی جس میں معمولی خمیر اٹھا ہوا استعمال کرنا حرام نہیں۔ کیونکہ اس کی معمولی مقدار سے سکر کی کیفیت پیدا نہیں ہوتی۔ اس مشروب

کو جب باقاعدہ کشید کیا جائے تو اس سے وسکی تیار ہوتی ہے جو کہ تیز ترین اور مشہور شرابوں میں سرفہرست ہے۔

الکحل والے تمام مشروبات کے بارے میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کا بنیادی اصول یہ ہے کہ:

(ان کی مقدار خواہ تھوڑی ہو یا زیادہ مطلقاً حرام ہے)

الکحل اور منشیات میں کسی بیماری سے کوئی شفا نہیں۔ ان کی معمولی مقدار جگر، دماغ اور گردوں کو خراب کرنے کی اہلیت رکھتی ہے۔ اس لیے ان کو کسی بھی صورت میں دوا قرار دینا طبی نقطہ نظر سے درست نہیں۔

جدید مشاہدات

احادیث میں جو کے فوائد کی روشنی میں معدہ اور آنتوں کے السر کے مریضوں کو صبح کے ناشتہ میں سرکار دو عالم صلی اللہ علیہ وسلم کے عظیم نسخہ کے مطابق تلبینہ دیا گیا۔ السر کا ہر مریض دو سے تین ماہ میں تندرست ہو گیا۔ ایک خاتون کو علامات کے ختم ہونے پر یقین نہ آیا تو وہ مزید معائنوں کے لیے امریکہ گئیں۔ وہاں پر انہیں بتایا گیا کہ معدہ اور آنتیں مکمل طور پر ٹھیک ہو چکے ہیں۔ جبکہ بہترین علاج کے مطابق یہ مقام دو سال سے کم عرصہ میں نہیں آتا۔

پیشاب میں خون اور پیپ کے مریضوں میں وجہ جو کوئی بھی ہو مناسب علاج کے ساتھ جو کا پانی اگر شہد ڈال کر پلایا جائے تو یہ تکلیف پندرہ روز میں ختم ہو جاتی ہے۔ بعض اوقات یہی طریقہ پتھری نکالنے کا باعث بھی ہوا۔

پرانی قبض کے لیے جو کے دلیا سے بہتر اور محفوظ کوئی دوائی دیکھی نہ گئی۔

ہمارا طویل ذاتی مشاہدہ ہے کہ خون کی کولیسٹرول کو کم کرنے میں جو کے دلیا سے کوئی دوائی زیادہ مفید نہیں۔

اب یہ بات پایۂ ثبوت تک پہنچ گئی ہے کہ جو کا دلیا (تلبینہ) کھانے سے خون میں کولیسٹرول کم ہو جاتی ہے۔ امریکی رسالہ "ریڈرز ڈائجسٹ" کے پچھلے سال مشاہدات پر مبنی ایک طویل مضمون میں بتایا ہے کہ جئی کا دلیا Quacker oats کھانے سے دل کے دورہ کا خدشہ کم ہو جاتا ہے اور خون کی کولیسٹرول کم ہو جاتی ہے۔

ہم نے پچھلے پندرہ سالوں میں ارشادِ نبوی ﷺ کی روشنی میں دل کے ہر مریض کو بلڈ پریشر سمیت نہار منہ جو کا دلیا شہد ڈال کر دیا۔ نتائج ہمیشہ شاندار رہے کیونکہ اس بارگاہ سے حاصل ہونے والا نسخہ کبھی ناکام نہیں ہو سکتا۔

التلبینہ مجمۃ لفواد المریض

(تلبینہ دل کے تمام مسائل کا مکمل علاج ہے)

(بخاری ومسلم)

☆

حب الرشاد ۔۔۔ الثفا

WATER CRESS

LEPIDIUM SATIVUM

حب الرشاد ایک قدیم دوائی ہے جس کا ذکر پرانی کتابوں میں مختلف ناموں سے ملتا ہے۔ محدثین نے اسے حرف کا نام دیا ہے۔ جبکہ احادیث میں اسے الثفاء کا نام میسر ہے۔ یہ آدھ میٹر سے کم بلندی کی جھاڑیاں ہیں جو سارے ایشیا میں کاشت کی جاتی ہیں۔ اس کے پتوں کو کھانے میں سلاد کے طور پر شوق سے کھایا جاتا ہے۔ کہتے ہیں کہ اس پودے کا اصل وطن حبشہ ہے۔ جہاں سے لوگ اسے فوائد کی بنا پر ایشیائی ملکوں میں لے آئے۔ اس کے پتوں کا جوشاندہ بڑے شوق سے پیا جاتا ہے۔ عرب میں ان سوکھے ہوئے پتوں کو "الشیح" کہتے ہیں۔ افغانستان کی الشیح زیادہ خوشبودار ہوتی ہے۔ مزار شریف کے علاقہ میں پائے جانے والی یہ گھاس قہوہ میں استعمال ہوتی ہے۔ آج کل پاکستان کے بازاروں میں افغان قہوہ کے نام سے بڑی مقبول ہورہی ہے۔ جس کی زیادہ وجہ اس کی الائچی کی مانند خوشبو ہے۔ یورپ میں اسے GARDEN CRESS کہتے ہیں۔

ان جھاڑیوں کو پھلیاں لگتی ہیں۔ جن میں گلابی رنگ کے چھوٹے چھوٹے بیج ہوتے ہیں۔ ان بیجوں کو حب الرشاد یا ہالیوں یا حرف کہتے ہیں۔ بعض اطباء نے اسے جرجیر بھی قرار دیا ہے۔ ماہرین نباتات نے جرجیر اور الثفا کو دو مختلف چیزیں قرار دیا ہے۔ جرجیر اصل میں ERUCA STAIVA ہے۔ اسے سفید سرسوں بھی کہتے ہیں اور یہ اسی کی اقسام میں

سے ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے محمد احمد ذہبیؒ نے ایک روایت منسوب کی ہے۔

الجرجير بقلة خبيثة، كأني اراها نبتت في النار.

(الطب النبویؐ)

(جرجیر ایک اذیت دینے والی نباتات ہے۔ مجھے ایسے لگتا ہے جیسے کہ یہ آگ سے پیدا ہوتی ہے)

احادیث میں حب الرشاد کی تعریف کی گئی ہے۔ جبکہ جرجیر کی شدید مذمت کی گئی ہے۔ان روادویات سے بھی دونوں کا علیحدہ ہونا واضح ہو جاتا ہے۔

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت عبداللہ بن جعفرؓ اور حضرت ابان بن صالح بن انسؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

بخروا بيوتكم بالشيح والمر والصعتر (بیہقی)

(اپنے گھروں میں حب الرشاد، مر اور صعتر سے دھونی دیتے رہا کرو)

اسی مؤلف نے عبداللہؓ بن جعفر سے ایک اور روایت نقل کی ہے۔ بیان کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

بخروا بيوتكم باللبان والشيح (بیہقی)

(اپنے گھروں میں لوبان اور حب الرشاد کی دھونی دیتے رہا کرو)

حضرت ابوہریرہؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

عليكم بالثفاء، فان الله جعل فيه شفاء من كل داء.

(تمہارے پاس الثفاء موجود ہے۔ اس میں اللہ تعالیٰ نے ہر بیماری سے شفا رکھی ہے)

حضرت عبداللہ ابن عباسؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ماذا في الامرين من الشفاء ؟ الثفاء والصبر (ابوداؤد)

(کیا تم نہیں جانتے کہ کن دو کاموں میں شفا ہے۔ الثفا اور صبر میں)

یہی روایت حضرت قیس بن رافع القیسی سے بھی مذکور ہے۔

محدث ابوعبیدؒ کہتے ہیں کہ الثفا سے مراد حرف ہے۔ محمد احمد ذہبی اسی تحقیق کو ابوعبداللہ سے بھی منسوب کرتے ہیں۔ ابوحنیفہؒ دینوری الثفاء کی تشریح میں بیان کرتے ہیں۔

هذا هو: الحب الذي يتداوى به، وهو: الثفاء، الذي جاء فيه الخبر عن النبي صلى الله عليه وسلم: ونباته يقال له: الحرف، وتسميه العامة: حب الرشاد.

(یہ وہ بیج ہیں جن سے لوگ علاج کرتے ہیں۔ اسے الثفاء کہتے ہیں۔ یہ وہی ہے جس کے متعلق نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ارشاد فرمایا۔ یہ وہ نباتات ہیں جسے حرف کہتے ہیں۔ اور عوام الناس میں حب الرشاد کے نام سے مشہور ہے)

اطباء قدیم میں سے سب ہی نے الثفاء کو حرف اور حب الرشاد قرار دیا ہے۔ طب نبویؐ کے متقدمین میں محمد بن ابوبکر ابن القیم اور محمد احمد ذہبیؒ نے بھی اسے حرف کے عنوان سے بیان کیا ہے۔ محققین جدید میں نذکارنی نے حرف کو حب الرشاد قرار دیا ہے۔ البتہ کرنل چوپڑا نے حرف کا تذکرہ نہیں کیا۔

صبر سے مراد مصبر ہے۔ جس کی تائید میں ابوداؤد نے حضرت ام سلمہؓ سے یہ روایت بیان کی۔

دخل علي رسول الله صلى الله عليه وسلم حين توفي ابوسلمة قد جعلت الي صبرا فقال: ماذا يا ام سلمة؟ فقلت انما هو صبر يا رسول الله، ليس فيه طيب. قال انه يشب الوجه، فلاتجعليه الا بالليل وتنهي عن النهار.

(ابو سلمہؓ کی وفات کے بعد میں رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں حاضر ہوئی تو انہوں نے صبر میرے سامنے رکھا اور پوچھا کہ یہ کیا ہے؟ میں نے عرض کی کہ یہ صبر ہے اور اس میں خوشبو نہیں۔ انہوں نے فرمایا کہ یہ چہرے کو نکھارتا ہے۔ لیکن اسے رات کے علاوہ نہ لگانا۔ انہوں نے اسے دن کو لگانے سے منع کیا ہے)

محدثین کے مشاہدات

اس کی دھونی کیڑوں مکوڑوں کو ہلاک کر دیتی ہے اسے شہد میں ملا کر اگر پیٹ پر لیپ کیا جائے تو طحال کے ورم کو دور کرتی ہے۔ اس کا جوشاندہ سر میں ڈالنے سے گرتے بال رک جاتے ہیں۔ اسے جو کے آٹے میں ملا کر سرکہ میں حل کر کے کسی چوٹ یا ورم پر لیپ کیا جائے تو پٹھوں کی اکڑن اور عرق النساء کو دور کرتی ہے۔ اسے پانی میں گھول کر پھنسیوں پر لگایا جائے تو وہ بیٹھ جاتی ہیں۔ اسی طرح یہ کمر اور جوڑوں کے درد میں بھی مفید ہے۔ اگر اسے جلا کر برص پر لگایا بلکہ ساتھ پلایا بھی جائے تو اسے دور کرتا ہے۔ پھلبہری کے علاوہ اس کا لگانا چھپ میں بھی مفید ہے۔

جالینوس کے حوالہ سے ابن القیمؒ کہتے ہیں کہ یہ رائی کی مانند ہے ان کے فوائد بھی تقریباً ایک جیسے ہیں۔ یہ طبیعت کی ٹھنڈک کو دور کرتی ہے۔ اور پیٹ سے چھوٹے بڑے تمام کیڑے نکال دیتی ہے۔ قوتِ باہ میں اضافہ کے ساتھ تلی کی ورم کو کم کرتی ہے۔

اسے مہندی کے پتوں کے ساتھ پکا کر پیا جائے تو سینہ کے اندر جمی ہوئی بلغم کو اکھاڑ کر نکال دیتی ہے۔ اسی جوشاندہ کو پینے سے کیڑوں کے کاٹے کی زہر اتر جاتی ہے۔ اس کا کھانا بھوک بڑھاتا ہے۔ دمہ کے دورہ کو کم کرتا ہے۔ سانس کی نالیوں کو کھولتا ہے۔ پھیپھڑوں کو صاف کرتا اور پٹھوں کی اکڑن کو دور کرتا ہے۔ اس کے پینے کے بعد بلغم پتلی ہو کر نکل آتی ہے۔ اگر حیض کا خون کم آ رہا ہو تو اس کو بڑھا دیتی ہے۔

حب الرشاد کا جوشاندہ گرم گرم پینے سے قبض دور ہوتی ہے۔ پیٹ سے ریاح نکل جاتے ہیں اور قولنج کی دردوں کو دور کر دیتی ہے۔ اس کے گرم پانی سے کلیاں کرنے سے مسوڑھوں کی سوجن جاتی رہتی ہے اور یہ پانی اگر سر میں ڈالا جائے تو سر سے پھپھوندی اور بفہ نکل جاتے ہیں۔

کیمیاوی ماہیت

حب الرشاد کے بیجوں میں ایک گاڑھا نباتاتی تیل ہوتا ہے اور دوسرا فرازی یعنی VOLATILE OIL ہوتا ہے۔ اس کے عناصر ترکیبی میں کوبالٹ آیوڈین فاسفورس۔ پوٹاشیم اور گندھک کے علاوہ کئی ایک معدنی نمک اور وٹامن سب پائے جاتے ہیں۔ اس میں لیس دار مادے اور کڑوے عناصر بھی شامل ہیں۔ اس میں لحمیات کا سراغ بھی ملا ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

بھارت کے صوبہ اتر پردیش اور پنجاب میں اسے ہالیوں کہتے ہیں۔ اس کے سو تولہ بیجوں سے 57 تولہ تیل نکل سکتا ہے۔ اگرچہ یہ خودرو بھی ہوتی ہے لیکن ویدک طب کی کتب "چلسنا" اور "تالیف شریف" میں مزروعہ قسم کو فوائد کے لحاظ سے بہتر قرار دیا گیا ہے۔

اس کا لیپ چہرے سے داغ دھبے اُتار دیتا ہے۔ بغلوں کی بو کو رفع کرتا ہے۔ اور داد اور چھیپ میں مفید ہے۔

ان بیجوں کو انڈے کی زردی کے ساتھ کھانے سے جسم فربہ ہو جاتا ہے۔ یہ بیج مقوی باہ ہیں۔ بچے والی عورتوں کے دودھ میں اضافہ کرتے ہیں۔ بعض اطباء نے اس کے بیجوں کو دودھ میں ابال کر پلانے سے عورتوں کے دودھ میں اضافہ کی نشان دہی کی ہے۔ ویدوں نے ان کو مصفی خون قرار دیا ہے۔

اس کے بیج پیس کر کھانے یا ان کا جوشاندہ پینے سے سینہ میں رکی ہوئی بلغم نکل جاتی ہے۔ سردی کی وجہ سے جو بھی عارضہ ہو دور ہو جاتا ہے۔ معدہ کا درد رفع ہو جاتا ہے۔ معدہ

میں قوت آ جاتی ہے۔ حاملہ عورت کو یہ جوشاندہ دینا نقصان دہ ہو سکتا ہے۔ اس کے جوشاندہ سے زکام رفع ہو جاتا ہے۔ یہ ہلکی اور ملین ہے مگر چکنائی کے دستوں کو روکتی ہے۔ اورام کو تحلیل کرتی ہے۔ اس کا پیا سوزش اور کھجلی کے اثرات کو دور کرتا ہے۔ اندام نہانی اور بغلوں سے آنے والی بدبو کو ٹھیک کر دیتا ہے۔

اس کی ٹہنیوں کا جوشاندہ پینے سے سوکھی کھانسی اور دمہ کو فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے شربت سے بواسیر میں بہنے والا خون رک جاتا ہے۔

حب الرشاد کا جوشاندہ بنانے کی ثقہ ترکیب یہ ہے کہ اس کے دو تولہ بیج نیم کوب کر کے اس کے ساتھ نیم کوب ہونے چار ماشہ ملٹھی شامل کر لی جائے۔ پھر ساڑھے بارہ چھٹانک پانی میں ڈال کر برتن کو پوری طرح گل حکمت کر دیا جائے۔ اس طرح دس منٹ پکانے کے بعد اتار کر چھان لیں۔

جدید مشاہدات

بھارتی حکومت کے محکمہ طب کی سرکاری کتاب میں اسے منفث، بلغم، مشتہی، مدر بول و مدر حیض اور محرک باہ قرار دیا گیا ہے۔ جس کی وجہ سے اسے سعال، دمہ، ضعف ہضم، ضعف اشتہا، ضعف باہ، احتباس بول، پیشاب کی کمی اور حیض کی کمی میں مفید قرار دیا گیا ہے۔

اسے چھیپ اور برص پر لگانا مفید ہے۔ اس کے پتے پیشاب اور دودھ لاتے ہیں۔

بھاؤ پرکاش کے نسخہ کے مطابق اس کے بیجوں کو پانی کی آٹھ گنا مقدار میں آدھ گھنٹہ ابال کر اس پانی کے دو بڑے چمچے اس وقت تک دیتے رہیں جب تک کہ ہچکی دور نہ ہو جائے۔ بیج پیس کر ان میں کھانڈ ملا کر اسہال اور بدہضمی میں مفید ہے۔ بھارت میں عام کمزوری کے لیے اسے کھانڈ ملا کر گھی میں بھون کر سردی کے موسم میں بطور مقوی استعمال کرتے ہیں۔ حب الرشاد کو دودھ میں پکا کر اس کی فرنی سی بنائی جاتی ہے۔ اس کو کھانے

سے دودھ میں اضافہ ہوتا ہے جسمانی دردیں ٹھیک ہو جاتی ہیں۔ سیلان الرحم میں فائدہ ہوتا ہے۔ اطباء کے نزدیک یہ فرنی مادہ منویہ کو گاڑھا کرتی ہے۔ جب کہ ایک برطانوی محقق BELLEW نے مشاہدہ کیا ہے کہ دودھ میں حب الرشاد ملا کر پکا کر دینے سے حاملہ عورت کو استقاط ہو سکتا ہے۔ اس لیے یہ دوائی حاملہ عورتوں کو نہ دی جائے۔

تازہ پتوں میں حیاتین "ج" کافی مقدار میں ہوتی ہے۔ اتر پردیش کے لوگ اس کے ساتھ گندم، جائفل، جلوتری، الائچی خورد اور زعفران دودھ میں پکا کر برفی کی طرح کی ڈلیاں بنا لیتے ہیں جن کو سردی کے موسم میں ضعف باہ اور رحم کو ٹھنڈک سے محفوظ رکھنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔

بیرونی استعمال میں لیموں کے عرق کے ساتھ حب الرشاد کا سفوف اورام کو دور کرنے میں مفید ہے۔ جرمنی کے ڈاکٹر HONIG BERGER نے اسے دمہ میں مفید پایا۔

سعودی عرب میں الشیخ کا قہوہ دوا کے طور پر بڑا مقبول ہے۔ اگر کسی کے پیٹ میں درد ہو۔ یہ درد خواہ کسی وجہ سے بھی ہو اسے الشیخ کا قہوہ پلایا جاتا ہے۔ عجیب بات یہ کہ درد منٹوں میں جاتا رہتا ہے۔

حب الرشاد کو مر اور صعتر کے ساتھ کوئلوں پر ڈال کر کمروں میں جب دھونی دی گئی تو ہر قسم کے کیڑے مکوڑے ہلاک ہو گئے۔ بازار میں ملنے والی تمام کرم کش ادویہ سے یہ نسخہ زیادہ مفید اور محفوظ ہے۔

ہمارے ذاتی تجربات نہ صرف کہ ان بیانات کی تصدیق کرتے ہیں بلکہ ہم نے اس کے پتوں کے قہوہ کو وزن کم کرنے میں بڑا مفید پایا۔

حب الرشاد کا سرکہ جو کے آٹے میں ملا کر پلستر کرنا جوڑوں اور اعصاب کی دردوں میں مفید ہے۔

حب الرشاد کو بال اُگانے میں مفید پایا گیا۔

۔☆۔

حنا ۔۔ حِنا

HENNA

LAWSONIA ALBA

مہندی کا پودا دو میٹر کے قریب بلند اور ہندو پاکستان میں ہر جگہ پایا جاتا ہے۔ اسے عام طور پر گھروں اور کھیتوں کے اردگرد باڑ لگانے کے لیے لگایا جاتا ہے۔ رات کو خوشبو دیتا ہے۔ بھارت میں فرید آباد اور پاکستان میں بھیرہ اور حیدرآباد کی مہندی زیادہ مقبول ہے۔ اس پودے کے پتے، شاخیں اور پھول دوا اور زیبائش کے لیے استعمال ہوتے ہیں۔

ارشاداتِ نبویؐ

اُم المومنین حضرت ام سلمہؓ روایت فرماتی ہیں:

كان لا يصيب رسول الله قرحة ولا شوكة الاوضع عليها الحنا. (ترمذی، مسند احمد)

سلمیٰ کی مناسبت سے یہ بات مختلف کتابوں میں سلمہؓ جو کہ ام رافعؓ اور نبی اللہ علیہ وسلم کی خادمہ تھیں، سے بھی مروی بتایا گیا ہے۔

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو زندگی میں نہ تو ایسا کوئی زخم ہوا اور نہ ہی کانٹا چبھا جس پر مہندی نہ لگائی گئی ہو)

ان رسول الله صلى الله عليه وسلم ماشكا اليه احد

وجعا في راسه، الاقال: احتجم، ولا شكا اليه وجعا في رجليه، الاقال له: اختضب بالحناء. (بخاری، ابوداؤد)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے پاس جب بھی کوئی سر درد کی شکایت لے کر آیا تو آپ نے اسے پچھنے لگوانے کی ہدایت فرمائی۔ اور جس نے پیروں میں درد کی شکایت کی اسے مہندی لگانے کا مشورہ دیا گیا)

ایک دوسری روایت میں سر درد کے لیے بھی مہندی تجویز فرمائی گئی۔

حضرت ابو ہریرہؓ روایت فرماتے ہیں۔

قال النبي صلى الله عليه وسلم ان اليهود و النصرى لا يصبغون فخالفوهم. (مسلم، بخاری)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ یہودی اور عیسائی خضاب نہیں کرتے۔ تم ان کی مخالفت کرو)۔

دوسرے راویوں کے ذریعہ یہی ارشاد نسائی اور ترمذی نے بیان کیا ہے۔

عثمان بن عبداللہ ابن موہب بیان کرتے ہیں۔

ارسلني اهلي الى ام سلمة بقدح من ماء وقبض اسرائيل ثلث اصابع من قصة فيه شعر من شعر النبي صلى الله عليه وسلم وكان اذا اصاب الانسان عين اوشي بعث اليها مخضبة فاطلعت في العجل فرايت شعرات حمرا. (بخاری)

(میرے گھر والوں نے مجھے پانی کا پیالہ دے کر ام المومنین سلمہؓ کے پاس بھیجا۔ (اس پر حدیث کے راوی اسرائیل نے اپنی تین انگلیاں بند کر کے کہا کہ یہ پیالہ چاندی کا تھا) اس میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے بالوں میں سے چند بال تھے۔ اگر کسی کو نظر لگ جاتی یا کوئی اور تکلیف ہوتی تو وہ

پیالہ میں پانی ام سلمہ کو روانہ کرتا (جس میں وہ پیالی ڈبو دیتی تھیں)
میں نے جھیلے میں جھانک کر دیکھا تو وہ بال سرخ تھے)

یہ حدیث دوسرے واسطوں سے بخاری اور دوسرے محدثین نے تواتر سے نقل کی ہے۔

ابو سلمہ بن عبد الرحمٰن سے روایت ہے کہ عبد الرحمان بن الاسود بن یغوث ان کا ہم جلیس تھا۔ اس کے سر اور داڑھی کے بال سفید تھے۔ ایک روز صبح آیا تو بالوں پر سرخ خضاب (مہندی) لگی تھی۔ لوگوں نے اس کی تعریف کی تو بتایا کہ میری ماں عائشہؓ زوجۃ النبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنی لونڈی نخیلہ کے ہاتھ قسم دے کر حکم دیا کہ میں اپنے بال رنگوں۔ اور فرمایا کہ ابو بکر صدیقؓ بھی خضاب لگایا کرتے تھے۔
(موطا، امام مالکؒ)

بخاری اور ترمذی میں حضرت انسؓ بن مالک کی روایات سے پتہ چلتا ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے سر مبارک میں سفید بالوں کی تعداد بیس سے کم تھی۔ اس گنتی میں ترمذی کے پاس جابرؓ کی اضافی شہادت بھی موجود ہے۔
عبداللہؓ بن عمرؓ بھی ان کے ہمنوا ہیں۔

سئل ابوهريرة هل خضب رسول الله صلى الله عليه وسلم قال نعم. (ترمذی)

(ابو ہریرہؓ سے کسی نے پوچھا کہ کیا رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم خضاب لگایا کرتے تھے۔ انہوں نے فرمایا۔ ہاں)

بشیرؓ بن خصاصیہ کی بیگم جہذمہؓ روایت کرتی ہیں۔

رايت رسول الله صلى الله عليه وسلم يخرج من بيته ينفض راسه وقد اغتسل وبراسه ردغ اد قال ردغ من

حناء ۔ (ترمذی)

(میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو گھر سے نکلتے دیکھا۔ وہ غسل کر کے تشریف لا رہے تھے اس لیے اپنے سر کو جھاڑ رہے تھے۔ آپ کے سر پر مہندی کا رنگ نظر آ رہا تھا)

عبداللہ بن عبدالرحمٰن، عمرو بن عاصم اور حماد بن سلمہ نے امام عیسیٰ ترمذی کی روایت کے مطابق انسؓ بن مالک کے پاس نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے بال دیکھے جن پر خضاب لگا ہوا تھا۔

واثلہؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

علیکم بالحناء فانه نور رئوسكم ويطهر قلوبكم ويزيد في الجماع وهو شاهد في القبر. (ابن عساکر)

(تمہارے پاس مہندی موجود ہے۔ یہ تمہارے سروں کو پرنور بناتی ہے تمہارے دلوں کو پاک کرتی ہے۔ قوت باہ میں اضافہ کرتی ہے اور قبر میں تمہاری گواہ ہوگی)

كنت عند النبي صلى الله عليه وسلم اذا مسح يده على رأسه ثم قال: عليكم بسيد الخضاب الحناء يطيب البشرة ويزيد في الجماع. (ابونعیم)

(میں بارگاہ رسالت میں حاضر تھا۔ حضور اکرمؐ نے اپنا ہاتھ سر پر پھیرتے ہوئے فرمایا تمہارے لیے تمام خضابوں کی سردار مہندی ہے۔ جو کہ چہرے کو نکھارتی ہے اور قوت باہ میں اضافہ کرتی ہے)

حضرت انسؓ بن مالک روایت کرتے ہیں۔

اخضبوا بالحناء فانه يزيد في شبابكم و جمالكم و نكاحكم. (ابونعیم)

(مہندی کا خضاب لگاؤ کہ یہ جوانی کو بڑھاتی حسن میں اضافہ کرتی
اور باہ کو بڑھاتی ہے)

حضرت ابوذر غفاریؓ روایت فرماتے ہیں۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

ان احسن ماغیرتم به الشیب الحناء والکتم ویکره السواد۔ (ابوداؤد، ترمذی، نسائی، ابونعیم، ابن ماجہ)

(بڑھاپے کو بدلنے کی بہترین ترکیب مہندی اور وسمہ ہیں۔ مگر انہوں نے سیاہ رنگ سے نفرت فرمائی)

کتم کے پتے زیتون کی مانند ہوتے ہیں۔ حضرت ابوبکر صدیقؓ مہندی اور کتم کا خضاب لگایا کرتے تھے۔ (بخاری اور مسلم) کی روایت کے مطابق جب حضرت ابوبکرؓ کے والد محترم فتح مکہ والے دن دربار رسالت میں حاضر ہوئے تو ان کی سفید داڑھی دیکھ کر حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے حکم دیا کہ ان کو مہندی اور وسمہ لگایا جائے۔ مگر اس سے وہ وسمہ مراد نہیں جو ہمارے یہاں عام طور پر ملتا ہے۔ جس سے بالوں کا رنگ بالکل سیاہ ہو جاتا ہے۔ کتم کا ایک حصہ تین گنا مہندی میں ملا کر خضاب لگایا جائے تو مہندی کی سرخی گہرے بادامی رنگ میں تبدیل ہو جاتی ہے۔

مہندی کے بارے میں ایک غلط فہمی

کریمہ بنت ہمامؓ روایت فرماتی ہیں۔

ان امراۃ سألت عائشة عن خضاب الحناء فقالت لاباس ولکنی اکرهه کان حبیبی یکره ریحه. (ابوداؤد، النسائی)

(ایک عورت نے حضرت عائشہؓ سے مہندی کا خضاب لگانے کے بارے میں پوچھا۔ انہوں نے کہا کوئی مضائقہ نہیں لیکن میں اسے اس لیے پسند نہیں کرتی کہ میرے محبوب (نبی صلی اللہ علیہ وسلم) کو

اس کی بُو ناپسند تھی)

علامہ شبلی نعمانیؒ نے اس حدیث کو سند بنا کر مہندی لگانے کو ناپسندیدہ قرار دیا۔ جبکہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کا مہندی لگانا متعدد احادیث سے ثابت ہے۔ حضرت عائشہؓ ہی سے روایت ہے:

قالت اومت امراۃ من وراء ستر بیدھا کتاب الی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم فقبض النبی صلی اللہ علیہ وسلم یدہ فقال ما ادری ایدرجل اوید امراۃ قالت بل امراۃ قال لو کنت امراۃ تغیرت اظفارک یعنی بالحناء۔

(ابوداؤد، النسائی)

(ایک عورت نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو پردہ کے پیچھے سے خط دینے لگی انہوں نے اپنا ہاتھ کھینچ لیا اور فرمایا میں نہیں جانتا کہ یہ ہاتھ مرد کا ہے یا عورت کا۔ اس نے کہا کہ عورت کا فرمایا، اگر تو عورت ہے تو پھر کم از کم اپنے ناخن ہی مہندی سے رنگ لیتی)

انہی دو کتابوں سے یہ حدیث اس امر کا ثبوت ہے کہ کریمہ بنت حمامؓ والی حدیث مشتبہ ہے۔

کتب مقدسہ

مہندی زمانہ قبل از تاریخ سے مستعمل ہے۔ مصر قدیم میں اسے مقبولیت حاصل تھی۔ مصری عورتیں چونا ملا کر اسے ہاتھوں اور بالوں پر لگاتی تھیں۔ معبدوں میں لوبان اور دوسرے اجزاء کے ساتھ مہندی ملا کر خوشبو کے لیے جلائی جاتی تھی۔ ماہرین مصریات کا خیال ہے کہ آرائش جمال کے علاوہ مہندی کا استعمال برکت حاصل کرنے کے لیے بھی کیا جاتا تھا۔ فراعین مصر مہندی کو پسند کرتے تھے۔ وہ خود مہندی لگاتے تھے۔ مہندی میں رنگے

کپڑے استعمال کرتے تھے۔ اپنی خواتین کے جسم سے مہندی کی خوشبو پسند کرتے تھے اور مرنے کے بعد اپنے مقابر میں مہندی کے پتے خوشبو اور کیڑوں مکوڑوں کو دور رکھنے کے لیے استعمال کرتے تھے۔ جب قدیم مقبروں کو اب کھولا گیا تو اکثر بادشاہوں کے کفن مہندی سے رنگے ہوئے ملے اور یہ رنگائی ان پتوں سے علاوہ تھی جو تابوتوں میں رکھے گئے تھے۔

یہودی علماء کو مہندی کا رنگ اور خوشبو ناپسند تھے۔ اس لیے جب بنی اسرائیل دریائے نیل کے کنارے پہنچے تو ان علماء نے خواتین کو مہندی لگانے سے روک دیا۔ یہی کیفیت عیسائی علماء کی رہی ہے۔ ان کی مہندی سے نفرت انہیں بڑھاپے میں خضاب لگانے سے مانع رہی ہے۔ حالانکہ حضرت عیسیٰ علیہ السلام کی کلیسائی تصویروں میں ان کی زلفوں اور داڑھی پر مہندی کا رنگ غالب معلوم ہوتا ہے۔

اس پس منظر کے پیش نظر پیغمبر اسلامؐ نے فرمایا مہندی لگا کر یہودیوں اور عیسائیوں کی مخالفت کرو۔

یونانی حکماء مہندی سے واقف تھے۔ بقراط نے کرومانام کی جس نباتات کا ذکر کیا ہے اطباء نے اسے مہندی قرار دیا ہے۔ کنگ جیمس نے جب توریت اور انجیل کا ترجمہ کیا تو مہندی کے لیے کیمفائر کا لفظ استعمال کیا جبکہ یونانی زبان میں اسے کپرس کہا جاتا ہے۔

مہندی کو ہندو مذہب، جین مت اور بدھ عقائد میں اہمیت رہی ہے۔ مندروں میں جلائے جانے والی خوشبوؤں میں مہندی ملائی جاتی رہی ہے۔ دلہن کے ہاتھوں کو مہندی اور بعض خواتین سہاگ کی مانگ بھرنے میں سیندور کے ساتھ مہندی بھی ملاتی رہی ہیں۔ قدیم سنسکرت کتابوں میں مہندی کا ذکر اتنی اہمیت کے ساتھ ملتا ہے کہ دلہن کے سر پر سونے کے ساتھ مہندی کے پتوں کا حاشیہ لگا کر امراء اپنی بیٹیوں کو تاج پہناتے تھے۔

توریت مقدس میں مہندی کا ذکر متعدد مقامات پر آتا ہے۔

میرا محبوب میرے لیے عین جدی کے انگورستان سے مہندی کے پھولوں کا گچھا ہے۔ (غزل الغزلات ۱۔۱۵-۱۴)

دوسری جگہ اسی کتاب میں مذکور ہوا۔

تیرے باغ کے پودے لذیذ میوہ دار انار ہیں۔مہندی اور سنبل بھی

ہیں۔(پ۔۴۔۱۳)

کیمیاوی ساخت

اس کے پتوں میں ۱۵۔۱۲ فیصدی رنگ ہوتا ہے۔جو کیمیاوی صنعت میں HENNA DYE کے نام سے مستعمل ہے۔اس میں پیلے رنگ کی ایک گوند پائی جاتی ہے جو کہ الکحل اور ایتھر میں حل پذیر ہے۔مقامی طور پر قابض ٹینک ایسڈ کی قسم HANNO TANNIC ACID پایا جاتا ہے۔اس کے علاوہ ایک GLUCOSIDE بھی موجود ہے۔

اس کی کیمیاوی ساخت کی روشنی میں درخت کے اجزاء کے عمل کو کیمیا دانوں نے یوں تخصیص کیا ہے۔درخت کی چھال مقامی طور پر قابض،مسکن اور مفرح ہے۔جبکہ اس کے پتے رافع تعفن،بدبو کو مارنے والے محرک ہیں۔مہندی کے پھول ٹھنڈک پیدا کرتے ہیں اور خواب آور ہیں۔اس کی جڑیں چھال کی مانند ہیں۔جبکہ اس کے بیج دافع تعفن ہیں۔

محدثین کے مشاہدات

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی جانب سے مہندی کی بار بار تعریف اور امام بخاریؒ کی جانب سے کتاب التاریخ کی اس روایت

ما من شجرة احب الى الله من الحناء۔

(اللہ کے نزدیک درختوں میں سب سے پیارا مہندی کا پودا ہے)

کے بعد محدثین نے پوری توجہ اور اہمیت دی۔اصحابہؓ اور تابعین میں ابوبکرؓ،عمرؓ، ابوعبیدہؓ،محمد ابن الحنفیہؒ،محمد ابن سیرینؒ،اپنے بال مہندی سے رنگتے تھے۔

محدث عبداللطیفؒ بغدادی کہتے ہیں کہ اس کا آتشی رنگ دل پسند ہوتا ہے۔اس کا رنگ اور خوشبو محرک اعصاب ہیں۔اس کے لگانے سے اعصاب کو تحریک ہوتی ہے۔

عبداللطیف کا یہ مشاہدہ محض خیال آرائی نہیں بلکہ جدید نفسیات میں مختلف رنگوں اور خوشبوؤں کے بصری اور ذہنی اثرات کے بارے میں خاصی تحقیق ہوئی ہے۔ اور اب یہ بات ثابت ہے کہ خوشبو اور رنگ اعصاب اور باہ کو تحریک دینے کی اہلیت رکھتے ہیں۔ اس کے لگانے سے ناخنوں کا پھٹنا ٹھیک ہو جاتا ہے۔

محمد احمد ذہبیؒ بیان کرتے ہیں کہ کسی بھی زخم کے علاج کا بنیادی اصول یہ ہے کہ اس میں موجود رطوبت نکل جائے مزید پیدا نہ ہو اور اس میں تندرست گوشت پیدا ہو کر شگاف کو بھر دے۔ مہندی کے اثرات میں یہ تینوں صفات بدرجہ اتم موجود ہیں۔ مہندی کے پتے رات پانی میں بھگو کر صبح نچوڑ کر ان کا رس شکر ملا کر اگر چالیس دن لگاتار پیا جائے تو یہ نہ صرف کہ جذام کا علاج ہے بلکہ زخموں کو مندمل کر دے گا۔

حافظ ابن القیم اپنے تجربات میں بیان کرتے ہیں کہ یہ آگ سے جلے ہوئے کا بہترین علاج ہے۔ اس کو پانی میں ملا کر اگر غرارے کئے جائیں تو گلے، منہ اور زبان کے تمام زخموں اور مند پک جانے میں از حد مفید ہے۔ اس کا لیپ گرم پھوڑوں اور سوزشوں کو کم کرتا اور اگر پھوڑے میں پیپ نہ پڑ گئی ہو تو اسے مندمل کر دیتا ہے۔ اگر اس میں گرم کر کے موم اور گلاب کا تیل ملا کر سینے کے اطراف اور کمر درد والے مقام پر لیپ کریں تو درد جاتا رہتا ہے۔

یہ حقیقت مجرب اور آزمودہ ہے کہ چیچک کے مریض کے پیروں کے تلوؤں پر اگر مہندی صبح شام لگائی جائے تو اس کی آنکھیں بیماری سے محفوظ رہتی ہیں اور چیچک کے آبلے جلد خشک ہو جاتے ہیں۔

اگر اس کے پتے گرم کپڑوں میں رکھے جائیں تو ان کو کیڑا نہیں کھاتا۔ اس کی ایک عجیب صفت یہ ہے کہ اس کا جوشاندہ شکر ملا کر اگر چالیس دن پیا جائے تو ابتدائی جذام ٹھیک ہو جاتا ہے۔ اس جوشاندہ کے ساتھ مریض کو مرغی کا گوشت کھانا چاہیے۔

مہندی کو اگر ناخنوں پر باقاعدہ لگایا جائے تو ان کو چمکدار اور خوبصورت بناتی ہے۔

پیروں پر لگانے سے ان کی جلد نرم ہوتی اور ٹانگوں کی پھنسیاں مندمل ہو جاتی ہیں۔ وہ ناخن جو چوٹ لگنے سے سیاہ پڑ جائے یا پھپھوندی لگ جانے سے متورم ہو جائے اس پر مہندی لگانے سے نیا ناخن صاف اور خوبصورت نکلتا ہے۔ اس غرض کے لیے ہمارے تجربہ کے مطابق اگر محلول میں تھوڑا سا سرکہ ملا لیں تو فائدہ جلد حاصل ہو جاتا ہے۔

اطبائے قدیم کے مشاہدات

چینی طریقہ علاج میں مہندی کا ذکر پہلی مرتبہ شاہ کیا سنگ KIATSUNG کی مرتبہ کتاب الادویہ میں بطور مقوی ملتا ہے۔ اطباء یونان اس کے قدردان تھے جالینوس نے مہندی کا لیپ لگا کر چیچک کے مریضوں کی آنکھیں بچانے کا نسخہ بیان کیا ہے۔ مصر، بھارت، مشرقِ وسطیٰ اور اندلس میں اسے اہمیت حاصل تھی۔ یورپ میں اس کا پہلا تذکرہ برٹش فارماکوپیا کی پہلی اشاعت میں ملتا ہے۔ جس کے مطابق اس کے تازہ پتے کوٹ کر معدہ کے السر اور پیچش کے لیے مفید بتائے گئے۔

ابن زہر کہتا ہے کہ ناخن اگر ٹیڑھا ہو جائے تو مہندی کے پتے پیس کر مکھن میں ملا کر لگانے سے ٹھیک ہو جاتا ہے۔ آگ سے جلے ہوئے پر اسے پیس کر لگانا مفید ہے۔ مہندی کو روغن زیتون میں ملا کر لگانے سے سر کی پھنسیاں ٹھیک ہو جاتی ہیں۔

حکیم کبیر الدین نے مہندی کو مصفی خون قرار دیا ہے۔ مسیح الملک حکیم اجمل خان نے کثرتِ حیض کی ایک ایسی مریضہ کو جس کو خون پورا مہینہ جاری رہتا تھا کو مہندی اور یکھاں پیس کر دی۔ یہ مرکب پانی میں حل کر کے اس کی ہتھیلیوں پر لیپ کیا گیا۔ کہا جاتا ہے کہ جریان خون دس منٹ میں بند ہو گیا۔ پھوڑے پھنسیوں کے لیے خاندان شریفی کے اطباء نے مہندی کا جوشاندہ پینے میں اور اس کا لیپ لگانے میں تجویز کر کے اچھے نتائج حاصل کیے ہیں۔

مہندی کا پھول سونگھنے سے گرمی سے ہونے والا سردرد جاتا رہتا ہے۔ مہندی کے

پھولوں کو کسی تیل یا روغنِ زیتون میں ملا کر دھوپ میں رکھ کر ہلکی آنچ پر پکا کر مہندی کا تیل تیار کیا جاتا ہے۔ جس کی مالش سے پٹھوں کی اکڑن جاتی رہتی ہے۔

مہندی کے پتوں کو پانی میں رات بھر بھگو کر صبح اس کا پانی شکر ملا کر یرقان کے مریض کو دینا مقصود ہے۔ اسی پانی کے پینے سے بڑھی ہوئی تلی بھی کم ہو جاتی ہے۔

جدید مشاہدات

اطباء قدیم اور محدثین نے مہندی کے مقامی استعمال سے جن فوائد کا ذکر کیا ہے۔ جدید تحقیق سے ان میں سے ہر بات ثابت ہو گئی ہے۔

مہندی میں رنگ کی موجودگی سے لوگوں نے خضاب کا کام لینے کی کوشش اس لیے بھی زیادہ کی ہے کہ دورِ حاضر میں ملنے والے خضابوں میں پایا جانے والا رنگ کثرتِ استعمال سے جلد کا سرطان پیدا کرنے کی اہلیت رکھتا ہے۔ ایک نسخہ کے مطابق مہندی کے پتوں کو صابون کے پانی میں حل کر کے سر پر لگائیں تو بال سیاہی مائل ہو جاتے ہیں۔ قدیم مشاہدات میں مہندی کے ساتھ سناء کی کے پتے پیس کر سر پر لگانا بہترین خضاب ہے۔

بھارتی ماہرین نے حال ہی میں خضاب کے لیے مہندی میں چائے کی پتی اور کافی ملا کر اسے کھانڈ ڈال کر ابالا اور اس میں تیزابیت پیدا کرنے کے لیے لیموں کا عرق یا سرکہ ملا کر استعمال کرنے کی تلقین کی ہے۔ یہ نسخہ بلاشبہ مفید، ارزاں اور محفوظ ہے۔ اس نسخہ میں سب سے بڑی بات یہ ہے کہ مہندی اور سرکہ گرتے بالوں کا علاج بھی ہیں اور ان کے لگانے سے سر سے سکری (بفہ) بھی ختم ہو جاتی ہے۔

ہم نے مہندی کے ساتھ حب الرشاد، حلبہ، اور سناء کی ملا کر اسے سرکہ میں جوش دے کر سر کی پھنسیوں اور بفہ میں نہایت عمدہ نتائج کے ساتھ آزمایا ہے۔ یہ نسخہ جسم میں کسی جگہ بھی پھپھوندی کے لیے مفید ہے۔ خاص طور پر ناخنوں کی FUNGUS INFECTION

جہاں کسی بھی دوائی کا آسانی سے موثر ہونا ثابت نہیں۔ یہ لوشن بہترین پایا گیا۔ 1959ء میں ایک بھارتی سائنسدان لطیف نے NEPHTHA QUINONE کے خاندان کا ایک مرکب اس میں سے علیحدہ کیا ہے۔ کرنل چوپڑا بیان کرتے ہیں مہندی بہترین مصفی خون ہے۔ اس کے مسلسل استعمال سے بڑھی ہوئی تلی کم ہو جاتی ہے۔

برطانوی سائنسدان جونز نے مہندی کے پتوں کے جوشاندہ کو پیٹ کے السر میں مفید پایا۔ اس امر کی تصدیق امریکی محقق ہنری سے بھی میسر ہے۔

مہندی کا جوشاندہ جریان میں مفید پایا گیا۔ اس کے علاوہ مثانہ میں گرمی اور جلن کو بھی فائدہ ہوا۔ دور حاضر کے اطباء جریان کو پرانی تعریف کے مطابق بیماری نہیں مانتے۔ ان کی تحقیقات کے مطابق پیشاب میں آنے والی سفید رطوبت عام طور پر ہاضمہ کی خرابی کی وجہ سے آنے والے معدنی نمک ہوتے ہیں۔ مہندی کے جوشاندہ سے ان میں فائدہ کا مطلب یہ ہوا کہ مہندی نے آنتوں میں بھی اپنی قوت شفا کا مظاہرہ کیا۔

مریض کے تکیہ میں اگر مہندی کے پتے بھر دیئے جائیں تو اسے جلد اور اچھی نیند آتی ہے۔ مہندی کے پھولوں اور پتوں سے نکالا ہوا تیل یا ان کا جوشاندہ کوڑھ کی ابتدائی صورت میں مفید پایا گیا ہے۔ اسی قسم کا تیل یہودیوں کی عبادت گاہوں میں جلایا جاتا تھا اور اب وہ اپنے مردوں کو سڑاند سے بچانے کے لیے جسم پر اس تیل کی مالش کرتے ہیں۔

مسیح الملک حکیم جمیل والا تجربہ بھارتی سائنسدانوں نے بھی کیا ہے۔ وہ کثرت حیض کے علاوہ اندام نہانی کی سوزش اور لیکوریا میں بھی مہندی کا سفوف مقامی طور پر استعمال کرنے کے ساتھ ساتھ اس کا جوشاندہ پلاتے ہیں۔

-☆-

باچھ --- ذریرہ

SWEETFLAG

ACORUS CALAMUS

یہ ایک نیم آبی پودہ ہے جو بنیادی طور پر یورپ اور امریکہ میں ہوتا تھا۔ مگر اب ہندوستان میں بھی دریاؤں، ندی نالوں اور ایسے آبی ذخیروں کے کنارے ہوتا ہے جہاں بارش زیادہ ہوتی ہے۔ پاکستان میں یہ کاغان اور ہنزہ کے علاقہ میں ملتا ہے جبکہ ترکی میں اتنا زیادہ ہوتا ہے کہ اسے طب یونانی میں وج ترکی، کا نام دیا گیا ہے۔ اس کے ترکی نام کا بگاڑ ہی لاطینی میں اکورس بن گیا۔

یہ ایک خوشبودار پودا ہے۔ جس کی جڑیں زیادہ خوشبودار ہوتی ہیں۔ قد اس کا ایک فٹ سے کم۔ ذائقہ میں تلخ اور رنگت میں سفیدی مائل ہوتا ہے۔ فارسی میں اسے "اگر ترکی" عربی میں ذریرہ سنسکرت میں اگرا گرنتھی اور انگریزی میں SWEET FLAG کہتے ہیں۔ ہندی اور اردو نام باچھ کو بگاڑ کر بچھ یا وچھ ہیں۔

اطباء یونان اس سے آشنا تھے اور قدیم عربی کتب میں اسے قصب الذریرہ کے نام سے بیان کیا گیا ہے۔ عربی سے اردو میں ترجمہ کے دوران نام کا مغالطہ دوسری صورت اختیار کر گیا اور قصب الذریرہ کو بعض لوگوں نے چراغ شیریں ڈال کر نسخہ میں افادیت کو کم کر دیا۔ حالانکہ یہاں ذریرہ ہونا چاہیے تھا۔

ارشاداتِ نبویؐ

نبی صلی اللہ علیہ وسلم خوشبو کو پسند فرماتے تھے اور عام طور پر اس غرض کے لیے کستوری زیادہ مقبول تھی۔ ان کے ذاتی استعمال کے سرمہ میں بھی کستوری شامل ہوتی تھی۔ اس لیے وہ ''اثمد المروح'' کہلاتا تھا۔ مگر حجۃ الوداع کے اہم موقعہ پر انہوں نے ایک درآمدی خوشبو استعمال فرمائی۔ حضرت عائشہ صدیقہؓ روایت فرماتی ہیں۔

طیبت رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم بیدی بذریرة فی حجة الوداع، للحل والحرام۔ (بخاری، مسلم)

(میں نے حجۃ الوداع کے موقعہ پر نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے احرام اور داڑھی پر ذریرہ کی خوشبو لگائی)

دوسری روایات سے پتہ چلتا ہے کہ ان کو پیا ہوا ذریرہ جسم اور احرام پر جب لگایا گیا تو اس کے سفیدی مائل ذروں کی چمک سر کی مانگ میں نظر آ رہی تھی۔

اس وقت تک لوگوں میں خوشبو کا تصور دھونی دینے کی حد تک تھا۔ یورپ میں خوشبو کو جو مقبولیت میسر آئی وہ بنیادی طور پر عیسائی راہبوں کی وجہ سے تھی۔ چونکہ وہ برسوں نہاتے نہ تھے۔ اس لیے ان کے جسم سے بدبو آتی تھی۔ اس بدبو کو دور کرنے کے لیے ان کے یہاں خوشبو کا رواج ہوا جس کی اب تک کی تمام اقسام یوڈی کولون، پر مبنی ہیں۔ کیمسٹری کے اصول پر جب بھی کوئی ترشہ کسی الکحل سے ملایا جاتا ہے تو ایک خوشبودار مرکب بن جاتا ہے۔ جدید ترین خوشبوئیں بھی اسی اصول پر مبنی ہیں۔ جن میں ایک نئی اضافت خوشبو کا سفوف ہے۔ بغلوں اور رانوں کے درمیان مسلسل پسینہ، زیادہ گرم کپڑوں کے استعمال اور غلاظت کی وجہ سے آنے والی بدبو کم کرنے کے لیے خوشبو کی ایک جامد قسم SOLID EAUDE COLOGNE کے نام سے اب مروجہ ہوئی ہے۔ مگر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ان تمام دریافتوں سے پہلے ذریرہ کے سفوف کو خشک خوشبو کی صورت میں استعمال کر کے اس مضمون

میں ایک نئے راستے کا سراغ بتایا بلکہ وہ کثیر الفوائد بھی ہوتی ہے۔

وہ جب بھی کسی چیز کو استعمال فرماتے تھے وہ صرف ایک ہی مقصد کے لیے نہ ہوتی تھی۔ بلکہ وہ ہمہ صفت ہوتی تھی۔ جیسے کہ زیتون کا تیل، کلونجی، قسط، شہد اور اب ذریرہ۔

ازواجِ مطہرات رضی اللہ عنہما میں سے ایک محترمہ نے روایت فرمائی ہے۔

دخل علی رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم وقد خرج فی اصبحی بثرۃ فقال عندک ذریرۃ؟ قلت: نعم قال ضعیہا علیہا. وقال: قولی: اللہم مصغر الکبیر، و مکبر الصغیر. صغر مابی. (ابن السنی مستدرک الحاکم)

(میرے پاس رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم تشریف لائے۔ میری انگلی پر پھنسی نکلی ہوئی تھی۔ انہوں نے پوچھا کہ کیا تیرے پاس ذریرہ ہے؟ میں نے کہا۔ ہاں! انہوں نے فرمایا کہ اس پھنسی پر ذریرہ لگاؤ اور یہ دعا پڑھو)

''اے اللہ تو بڑوں کو چھوٹا کرتا ہے اور چھوٹوں کو بڑا۔ میرے جو لگا ہے تو اس کو چھوٹا کر دے''۔

محدثین کے مشاہدات

انہوں نے بتایا ہے کہ ذریرہ ایک ہندوستانی دوا ہے جو تاثیر میں گرم اور مقامی طور پر قابض ہے۔ سوزش کی وجہ سے پیدا ہونے والی سوجن میں مفید ہے۔ معدہ، جگر اور آنتوں کی سوزش کو دور کرتی ہے۔ جگر کی اصلاح کر کے پیٹ میں بھرے ہوئے پانی کو نکالتی ہے۔ مدر البول ہے۔ دل کو طاقت دیتی ہے۔ اس کی خوشبو دل میں خوشی لاتی اور طبیعت سے تکدر کو دور کرتی ہے۔

کیمیاوی تجزیہ

بنیادی طور پر اس میں ایک تیل، نشاستہ، گلوکو سائیڈ اور کیلامین پائے جاتے ہیں۔ کیلامین آنتوں کو سکون دیتا ہے اور سوزش کو رفع کر کے اسہال میں کمی لاتا اور ریاح کو خارج کرتا ہے۔ تھوڑا سا لعاب بھی پایا جاتا ہے۔ اس میں روغن فرازی کی مقدار ایک فیصدی کے قریب ہوتی ہے۔ مگر جڑوں اور ان کی گانٹھوں میں اس تیل کی مقدار تین فیصدی سے زائد ہوتی ہے۔

اس کا روغن فرازی ایک پیچیدہ مرکب ہے جس میں گاڑھے تیلوں والے اجزاء کے ساتھ لونگ کے تیل کا عنصر بھی موجود ہوتا ہے۔ اس کے علاوہ ایک جزو عامل ACROPETIN بھی پایا جاتا ہے۔ جو ذائقہ میں تلخ لیکن جراثیم کش ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

یہ اورام کو تحلیل کرتا ہے۔ برص اور بہق میں اس کا لگانا مفید ہے۔ اس کا پانی ابال کر کلیاں کی جائیں تو مسوڑھوں کی سوجن کی وجہ سے ہونے والا دانت درد ختم ہو جاتا ہے۔ اس کی جڑوں کو چبانے سے دانت درد کو فائدہ کے علاوہ پیٹ کا درد اور نفخ جاتے رہتے ہیں۔ اس کو اونی کپڑوں میں رکھیں تو ان کو کیڑا نہیں لگتا۔ اس کو سرسوں کے ساتھ پیس کر دکھتے جوڑوں پر لیپ کرنے سے ان کا درد اور ورم جاتے رہتے ہیں۔ بچوں کے پیٹ پر باچھ کا لیپ کرنے سے پیٹ کا درد جاتا رہتا ہے۔ ایک دوسرے ویدک نسخہ کے مطابق باچھ کو جلا کر اس کی راکھ کو ناریل کے تیل میں ملا کر بچے کے پیٹ پر ملنے سے پیٹ کا درد جاتا رہتا ہے۔

باچھ کا جوشاندہ شہد ملا کر پینے سے پیٹ کی تمام تکالیف ختم ہو جاتی ہیں۔ اس کا تازہ عصارہ آنکھوں میں ڈالنے سے نزول الماء میں فائدہ ہوتا ہے۔

باچھ کا جوشاندہ دستوں میں فائدہ دیتا ہے۔ اگر ابالتے وقت تھوڑی سی ملٹھی شامل کر لی جائے تو خشک کھانسی میں مفید ہے۔ شہد کے ساتھ اس کا سفوف بچوں کو چٹانے سے وہ جلد

باتیں کرنے لگتے ہیں۔ اس کے پینے سے حافظہ کی قوت میں اضافہ ہوتا ہے اور تشنج میں مفید ہے۔

مدر البول اور مدر حیض والی کی وجہ سے حیض کی قلت کو دور کرتا ہے اور گردوں میں سوزش کی وجہ سے اگر پیشاب میں کمی آ گئی ہو تو اسے دور کرتا ہے۔ اس کا یہی اثر استسقاء کو کم کرتا ہے۔ اس کا مربہ فالج اور مرگی میں مفید ہے۔

دمہ کا دورہ ختم کرنے کے لیے پہلی خوراک ایک ماشہ دینے کے بعد ہر تین گھنٹے کے بعد پانچ رتی دینے سے سانس کی گھٹن ختم ہو جاتی ہے۔

جالینوس نے باچھ کی جڑ کو اس کا مفید ترین حصہ قرار دیا ہے اور اس کی رائے کو اب کیمیاوی تجزیہ سے تائید میسر ہے کیونکہ باقی پودے کی نسبت جڑوں میں روغن فرازی کی مقدار تین گنا سے بھی زیادہ ہوتی ہے۔ اس کے مشاہدات کے مطابق یہ بھوک بڑھاتی اور عقل وفہم میں اضافہ کرتی ہے۔ اس کو بھنی ہوئی چنگ کے ساتھ دینے سے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں۔

باچھ کا سفوف شہد میں ملا کر چٹانے سے مرگی جاتی رہتی ہے۔ یہی نسخہ بچوں کے گلے کی سوزش میں مفید ہے۔ باچھ کو زیادہ مقدار میں قے لانے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ یہ اکثر زہروں اور خاص طور پر بھنال گونڈ کا تریاق ہے۔

جدید مشاہدات

حکومت ہند کے شعبہ طب یونانی کی تحقیقات کے مطابق یہ ہاضم، کاسر الریاح، مدر بول قاتل کرم شکم ہے۔ مقوی ہونے کی وجہ سے اعصابی امراض، فالج، نسیان، لقوہ، تشنج، مرگی اور ہسٹریا میں مفید ہے۔ رازی کی مشہور دوا معجون ملیت کے اجزاء میں باچھ بھی شامل تھی جسے وہ لقوہ اور فالج کے لیے بڑے اعتماد سے دیا کرتا تھا۔

ندکارنی اور چوپڑا نے اسے محرک اعصاب، محرش معدہ اور قے آور قرار دیا ہے۔

باچھ کا تین گرین سفوف کھانے سے قے ہونے لگتی ہے۔ یہ قولنج کو رفع کرتی، سدوں کو کھولتی، مخرج بلغم، مقوی معدہ اور دافع عفونت ہے۔ اعصاب پر مسکن اثر کی وجہ سے مقوی ہے۔ ویدک تحقیقات میں اسے جنون میں بھی دیا جاتا ہے۔

ایک حصہ سفوف کو دس گنا پانی میں ابال کر جوشاندہ بناتے ہیں۔ اگر 10 گرین سفوف لیا جائے تو اس کے جوشاندہ کے دو بڑے چمچے دن میں تین سے چار مرتبہ دیئے جاتے ہیں۔ اعصابی دردوں کے علاوہ اسی مقدار سے تیسرے دن چڑھنے والے ملیریا بخار میں بھی فائدہ دیا ہے۔ جوشاندہ میں سونٹھ کی چٹکی ملا دینے سے سانس کی نالیوں کو کھولتی اور بلغم کا اخراج کرتی ہے۔ اس کی جڑیں تھوڑی مقدار میں چبانے سے منہ میں گرمی محسوس ہوتی ہے اور تھوک نکلتی ہے۔ اس کا استعمال زہروں اور خاص طور پر سانپ کی زہر کا تریاق ہے۔ وباؤں کے دوران اسے کھانے سے شخص بچاؤ ہو سکتا ہے۔

اس کا لیپ جوڑوں کے دردوں میں مفید ہے۔ اس کی راکھ ناریل کے تیل یا کسٹر آئیل میں ملا کر پیٹ پر ملنے سے قولنج دور ہوتا ہے۔ چھاتی پر لیپ کرنے سے پٹھوں کا درد اور اینٹھن جاتے رہتے ہیں۔

چھوٹے بچوں کو جڑوں کی راکھ کے تین گرین پرانے اسہال میں مفید ہیں۔ اجوائن اور باچھ کا سفوف مفلوج حصوں پر مالش کے لیے مفید ہے۔

یہ فالج کی بہترین دوائی ہے۔ لیکن بہت کم مقدار میں دی جائے۔ کھانے کے ساتھ ہی دی جائے۔ ورنہ قے لاتی ہے۔

-☆-

زیتون --- زیتون

OLIVE OIL

OLEA EUROPEA

زیتون کا درخت تین میٹر کے قریب اونچا ہوتا ہے۔ چمکدار پتوں کے علاوہ اس میں بیر کی شکل کا ایک پھل لگتا ہے جس کا رنگ چمکدار اودا اور جامنی ذائقہ بظاہر کسیلا ہوتا ہے۔ بنیادی طور پر یہ درخت ایشیائے کوچک، فلسطین، بحیرۂ روم کے خطہ، یونان، پرتگال، سپین، ترکی، اٹلی، شمالی افریقہ، الجزائر، تیونس، امریکہ میں کیلی فورنیا، میکسیکو، پیرو اور آسٹریلیا کے جنوبی علاقوں میں پایا جاتا ہے۔ زیتون کا تیل بطور صنعت اور برآمد کے فرانس، اٹلی، سپین، ترکی، الجزائر، تیونس اور یونان سے آتا ہے۔ حال ہی میں بلوچستان سے بھی زیتون کا تیل ڈبوں میں برآمد کیا گیا ہے۔

مفسرین کی تحقیقات کے مطابق زیتون کا درخت تاریخ کا قدیم ترین پودا ہے۔ طوفانِ نوح کے اختتام پر پانی اترنے کے بعد زمین پر جو سب سے پہلی چیز نمایاں ہوئی وہ زیتون کا درخت تھا۔ اس پس منظر کی بدولت زیتون کا درخت سیاست میں امن اور سلامتی کا نشان بن گیا ہے۔ فلسطینی رہنما محمد عبدالرؤف یاسر عرفات نے جب اقوامِ متحدہ کے اجلاس سے خطاب کیا تو سب سے پہلی بات یہ کہی:

”میں آپ کے پاس زیتون کی ڈالی لے کر آیا ہوں“۔

اس سے مفہوم یہ لیا گیا کہ وہ اقوامِ متحدہ میں امن اور سلامتی کا پیغام لے کر آئے

ہیں۔ مصر قدیم میں بھی زیتون کا تیل کھانے، پکانے بلکہ اشیاء کو محفوظ کرنے جسم پر لگانے اور علاج میں استعمال ہوتا تھا۔ مصری مقابر سے برآمد ہونے والی اشیاء میں زیتون کے تیل سے بھرے ہوئے برتن بھی شامل تھے۔ توریت میں تیل ملنے کا ذکر ملتا ہے۔

زیتون کا پھل غذائیت سے بھرپور ہے۔ مگر اپنے ذائقہ کی وجہ سے پھل کی صورت میں زیادہ مقبول نہیں۔ اس کے باوجود مشرقِ وسطی، اٹلی، یونان اور ترکی میں بہت لوگ یہ پھل خاص صورت میں اور یورپ میں اس کا اچار بڑے شوق سے کھاتے ہیں۔ یونان سے زیتون کا اچار سرکہ میں آتا ہے اور مغربی ممالک میں بڑی مقبولیت رکھتا ہے۔ سعودی عرب کے پہلے فرمانروا جلالۃ الملک عبدالعزیز ابن سعود مغفور کا ناشتہ کھجور، اونٹنی کا پنیر، تازہ زیتون اور اونٹنی کے دودھ پر مشتمل ہوتا تھا۔ اسی لیے وہ جب تک زندہ رہے اپنی توانائی میں ضرب المثل تھے۔ اس کی اصل شہرت پھل سے برآمد ہونے والے تیل سے ہے۔ ڈبوں میں فروخت ہونے والی سارڈین اور دوسری مچھلیاں محفوظ رکھنے کے لیے زیتون کے تیل میں رکھ کر پیک ہوتی ہیں۔ اس تیل کی خاصیت یہ ہے کہ بوتل خواہ کھلی بھی رہے اس پر چیونٹیاں نہیں آتیں اور جب اسے دیئے میں جلایا جائے تو یہ دوسرے تیلوں کی طرح دھواں نہیں دیتا۔

قرآن مجید نے زیتون اور اس کے تیل کا بار بار ذکر کر کے اسے دوام عطا کر دی ہے۔

والنخل والزرع مختلفا اكله والزيتون والرمان متشابها وغير متشابها. كلوا من ثمره اذا اثمر. (۱۴۱ ـ الانعام ۶)

(۔۔۔ اور کھجور اور مزروعات جن کے ذائقے ایک دوسرے سے مختلف ہیں اور زیتون اور انار جن کی شکلیں ایک دوسرے سے ملتی ہیں اور وہ جن کی شکلیں نہیں ملتیں تم ان کے پھلوں کو اس وقت خوب کھاؤ جب وہ پک جائیں۔ مگر ضائع نہ کرو)

وجنات من اعناب والزيتون والرمان مشتبها وغير متشابه: انظروا الى ثمره اذا ثمر و ينعه ان فى ذلكم الأيت لقوم يؤمنون: (۹۹ک، الانعام:٦)

(اس نے آسمان سے جو پانی برسایا اس کا کرشمہ تمہارے باغات ہیں۔ جن میں انگور، زیتون، انار اور دوسرے پھل اُگتے ہیں۔ ان پھلوں میں دلچسپی کی بات یہ ہے کہ ظاہری ہیئت ایک دوسرے سے مشابہت رکھتے بھی اور اور نہیں بھی رکھتے۔ پھر پھلوں کی طرف دیکھو کہ وہ (جب پھول کی کونپل سے پھل بننے تک) کس طرح پک جاتے ہیں۔ عالم نباتات کے ان اعمال میں اللہ تعالیٰ نے ان لوگوں کے لیے جو اس کی قدرت پر ایمان رکھتے ہیں، بڑی اہمیت والی نشانیاں رکھ دی ہیں)

هو الذى انزل من السماء ماء لكم منه شراب ومنه شجر فيه تسيمون ينبت لكم به الزرع والزيتون والنخيل والاعناب ومن الثمرات ان فى ذلك لاية لقوم يتفكرون. (۱۱ک۔النحل:۱۲)

(یہ وہی خدا ہے کہ جو آسمان سے پانی برساتا ہے۔ اس پانی کو انسان پیتے ہیں اور اسی پانی سے درخت اُگتے ہیں جن پر تم اپنے جانور چراتے ہو۔ اسی پانی سے وہ تمہارے کھیتوں کو اُگاتا ہے اور زیتون اور کھجور اور دوسرے پھل اُگتے ہیں۔۔۔۔وہ لوگ جو فکر و دانش رکھتے ہیں ان کے لیے اس عمل میں بہت سی مفید نشانیاں پنہاں کر دی گئی ہیں۔ مراد یہ ہے کہ اس عمل پر غور کرنے والوں کو

يوقد من شجرة مباركة زيتونة لا شرقية ولا غربية

یکاد زیتھا یضیٓ ولو لم تمسسہ نار ۔ (النور: ۳۵)

(اللہ تعالیٰ اپنے نور کی مثال میں ایک ایسے چراغ کو بیان کرتے ہیں جس کے اوپر قندیل چڑھی ہو۔ چراغ کی روشنی سے یہ قندیل ستاروں کی مانند چمکتی ہے۔ اس چراغ کو روشنی کے لیے توانائی زیتون کے مبارک درخت کے تیل سے حاصل ہوتی ہے۔ زیتون کے تیل والا یہ درخت نہ تو مشرق میں ہے اور نہ مغرب میں۔ قریب ہے کہ یہ تیل اپنے آپ ہی روشنی دینے لگے اور اس عمل کے لیے خواہ اسے شعلہ نہ بھی دکھایا گیا ہو)

اس سے مراد درخت ایسی صورت میں استادہ ہے کہ سورج کی روشنی طلوع سے غروب تک اس پر کھل کر پڑتی ہے اور پھر ایک ایسا تیل پیدا کرتا ہے۔ جو پاک صاف اور چمک دار ہوتا ہے۔

فانشانا بکم بہ جنت من نخیل واعناب لکم فیھا فاکھۃ کثیرۃ و منھا تاکلون وشجرۃ تخرج من طور سیناء تنبت بالدھن وصبغ للاکلین ۔ (المومنون)

(اور پھر تم ایسے باغ اگاؤ گے جن میں کھجور اور انگور کے علاوہ دوسرے پھل ہوں گے۔ اور یہ پھل تم رغبت سے کھاتے ہو۔ اور طور پہاڑ کے علاقہ میں وہ درخت ہے جس سے وہ تیل نکلتا ہے جو تمہاری روٹی کے ساتھ سالن کا کام دیتا ہے)

والتین والزیتون وطور سینین وھذا البلد الامین ۔
(التین: ۹۵)

(قسم ہے انجیر کی اور قسم ہے زیتون کی اور قسم ہے طور سینا کی اور قسم ہے اس امن والے شہر کی)

(اس آیت کی تفسیر انجیر کے عنوان کے ساتھ بیان کی جا چکی ہے)

ان آیات میں غور طلب نکات یہ ہیں کہ اللہ تعالیٰ نے زیتون کے درخت کو ایک مبارک یعنی برکت والا درخت قرار دیا۔ اس کے پھل کو اہمیت عطا فرمائی۔ پھر لوگوں کو متوجہ کیا کہ زیتون، کھجور، انار اور انگور میں فوائد کے خزانے بھرے پڑے ہیں۔ بشرطیکہ تم ان کو سمجھنے کی صلاحیت پیدا کرو۔ سورۃ الانعام کی دونوں آیات غور وفکر کے لیے تازیانہ کی حیثیت رکھتی ہیں۔ بات اس سے شروع ہوئی کہ آسمان سے پانی برستا ہے جس میں پینے کے ساتھ ساتھ جانوروں اور زراعت کے لیے اہمیت ہے اور اہمیت کے اسی تسلسل میں زیتون کا ذکر آیا اور اس کے ساتھ ہی دوسرے پھل بھی مذکور ہوئے۔ کھجور، انگور اور انار لذیذ میوے ہیں۔ اگر کوئی ان کی جانب متوجہ نہ بھی کروائے تو بھی لوگ ان کو خوشی خوشی کھاتے ہیں۔ مگر زیتون کا ذائقہ ایسا نہیں کہ کوئی اس سے رغبت محسوس کرے۔ تو ظاہر ہے کہ اس کی جانب بار بار متوجہ کروانے کی ضرورت اور اس کے فوائد کے بارے میں روشنی دکھانے کا مقصد یہ ہے کہ یہ پھل ذائقہ کے لیے نہیں فوائد کے لیے ہے۔ اس بارے میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے بھی ایک جگہ اس کی نشان دہی کر کے فرمایا کہ یہ ستر بیماری کی دوا ہے۔ اب اس میں دلچسپی لے کر فائدہ اٹھانا ہمارا کام ہے۔

کتب مقدسہ

قرآن مجید نے مطلع کیا ہے کہ زیتون کا پھل ایک مبارک درخت سے ہے۔ اس کے بابرکت ہونے کی وجہ سے ابتدائے آفرینش میں خداوند کی بارگاہ میں جو قربانیاں پیش کی جاتی تھیں ان پر زیتون کا تیل لگانا ضروری تھی۔

> طوفان نوح کا سلسلہ ختم ہونے کی اطلاع بھی زیتون کی ڈالی سے میسر آئی۔۔۔۔۔ اور وہ کبوتری شام کے وقت اس کے پاس لوٹ آئی۔ اور دیکھا تو زیتون کی ایک تازہ پتی اس کی چونچ میں تھی۔ تب

نوح نے معلوم کیا کہ پانی زمین سے کم ہو گیا۔ (پیدائش ۔۱۲۔۱۱: ۸)
یہاں پر ترجمہ کی غلطی سے کبوتری مذکور ہے جبکہ اصل کے مفہوم سے
اڑنے والا پرندہ فاختہ تھی۔

۔۔۔۔ اپنے انگور اور زیتون کے باغ سے بھی ایسا ہی کرنا۔
(خروج ۔۱۱: ۲۳)

یہاں پر مختلف فصلوں کی زراعت اور اس سے فوائد کا تذکرہ ہے جن میں خصوصی ذکر زیتون اور انگور کا کیا گیا۔

۔۔۔ وہ ایسا ملک ہے جہاں گندم، جو، انگور اور انجیر کے درخت اور
انار ہوتے ہیں۔ وہ ایسا ملک ہے جہاں روغن دار زیتون اور شہد بھی
ہے۔ اس ملک میں روٹی تجھ کو بافراط ملے گی اور تجھ کو کسی چیز کی کمی نہ
ہو گی۔

یہ ایک مثالی ملک کی نوید ہے جو بنی اسرائیل کو نیک و پاک رہنے کی صورت میں دیا جانے والا تھا۔ بشرطیکہ وہ وہاں جا کر غرور سے اترانے نہ لگیں۔ دوسرے الفاظ میں انہیں زمین پر جنت کا مثیل مہیا کیا جا رہا تھا کیونکہ قرآن مجید نے جنت کی صفات میں بھی یہی چیزیں تمثیل کرائی ہیں۔

بنی اسرائیل نے ان نعمتوں کو پانے کے بعد اپنی ناشکری کا سلسلہ ترک نہ کیا تھا تو پھر ان کی اہم فصلوں کے نقصان کی صورت یہ بتائی گئی۔

تیری سب حدود میں زیتون کے درخت لگے ہوں گے۔ پر تو ان کا
تیل نہیں لگانے پائے گا۔ کیونکہ تیرے زیتون کے درختوں کا پھل
جھڑ جائے گا۔ (استثنا ۔۴۱۔۴۰: ۲۸)
لیکن میں تو خداوند کے گھر میں زیتون کے ہرے درخت کی مانند
ہوں۔ میرا توکل ابدالآباد خدا کی شفقت پر ہے۔ (زبور ۔۸: ۵۲)

خداوند نے خوش میوہ ہرا زیتون تیرا نام رکھا ہے۔ (یسعیاہ ۱۹۰ ۔ ۴۱)
انجیل مقدس میں یعقوب کا عام خط زیتون ہی کی مثال لیے ہوئے
ہے۔ ''اے میرے بھائیو! کیا انجیر کے درخت میں زیتون اور انگور
میں انجیر پیدا ہو سکتے ہیں؟ اسی طرح کھاری چشمہ سے میٹھا پانی نہیں
نکل سکتا۔ (یعقوب ۱۲:۳)

ارشاداتِ نبویؐ

قرآن مجید نے زیتون کا بار بار ذکر فرمایا۔ جہاں کسی اچھی فصل کا تذکرہ ہوا زیتون ضرور شامل ہوا۔ اللہ تعالیٰ نے جب اپنے نور کو مثال دے کر واضح کیا تو مثال زیتون کا تیل، اس کی روشنی اور اس کی خوشنمائی پر مبنی ہوئی۔ پھر فرمایا کہ یہ ایک مبارک درخت ہے۔ جب اللہ تعالیٰ نے اس درخت کو اتنی اہمیت عطا فرمائی ہے تو نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اہمیت کے اسباب پر بھی یقیناً روشنی ڈالی ہے۔

حضرت اسید الانصاریؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

کلوا الزیت وادھنوا بہ. فانہ من شجرۃ مبارکۃ.
(ترمذی، ابن ماجہ، دارمی)
(زیتون کے تیل کو کھاؤ اور اس سے جسم کی مالش کرو کہ یہ ایک مبارک
درخت سے ہے)

یہی روایت حضرت ابوسعید الخدریؓ سے اور مستدرک الحاکم میں ابوہریرہؓ سے بھی منقول ہے۔

حضرت علقمہ بن عامرؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

علیکم بزیت الزیتون، کلوہ وادھنوا بہ، فانہ تنفع من
البواسیر. (ابن الجوزی)

(تمہارے لیے زیتون کا تیل موجود ہے۔ اسے کھاؤ اور بدن پر مالش کرو، کیونکہ یہ بواسیر میں فائدہ دیتا ہے)

علیکم بھذہ الشجرۃ المبارکۃ زیت الزیتون فتداووا بہ فانہ مصحۃ من الباسور۔ (ابن اسحٰق، ابونعیم)

(تمہارے پاس اس مبارک درخت سے زیتون کا تیل موجود ہے۔ اس سے علاج کرو کہ یہ باسور کو ٹھیک کردیتا ہے)

یہ روایت عقبہ بن عامرؓ سے مروی ہے۔ جبکہ ذہبی نے یہاں کی روایت ان کے برادر محترم علقمہ سے بیان کی اور اس میں لفظ بواسیر ہے جبکہ یہاں باسور مذکور ہے۔ باسور سے مراد مقعد کا زخم ہے۔

کنز العمال نے مسند عمر اور ابراہیم بن ابی ثابت کی حدیث سے روایت کی ہے کہ حضرت عمرؓ روایت کرتے ہیں جبکہ بیہقی اور ابن ماجہ نے اسے حضرت عبداللہ بن عمرؓ سے روایت کیا ہے۔

ایتدموا بالزیت وادھنوا بہ فانہ من شجرۃ مبارکۃ۔

(زیتون کے تیل سے علاج کرو۔ اسے کھاؤ اور لگاؤ۔ کیونکہ یہ ایک مبارک درخت سے ہے)

(خالد بن سعد روایت کرتے ہیں کہ میں غالب بن ابجر کے ہمراہ مدینہ آیا۔ راستے میں غالب بیمار ہوگئے۔ ان کی عیادت کو ابن ابی عتیق آئے اور بتایا کہ حضرت عائشہؓ سے روایت ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے کلونجی میں شفا بتائی ہے۔ اس لیے کلونجی کے چند دانے کوٹ کر زیتون کے تیل میں ملا کر ناک کی دونوں اطراف میں ٹپکایا جائے۔ ہم نے ایسا کیا تو غالب بن ابجر شفایاب ہوگئے)۔ (ابن ماجہ۔ بخاری)

حضرت ابوہریرہؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

کلوا الزیت وادھنوا بہ فان فیہ شفاء من سبعین داء منھا

الجذام. (ابونعیم)

(زیتون کا تیل کھاؤ اور اسے لگاؤ کیونکہ اس میں ستر بیماریوں سے شفا ہے جن میں سے ایک کوڑھ بھی ہے)

حضرت ابو ہریرہؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

کلوا الزیت وادھنوا بہ فانہ طیب مبارکۃ.

(ابن ماجہ، الحاکم)

(زیتون کا تیل کھاؤ۔ اسے لگاؤ، کیونکہ یہ پاک صاف اور مبارک ہے)

حضرت زید بن ارقمؓ روایت کرتے ہیں۔

امرنا رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم ان نتداوی ذات الجنب بالقسط البحری والزیت.

(ترمذی، مسند احمد، ابن ماجہ)

(ہمیں رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے حکم دیا کہ ہم ذات الجنب (پلوری) کا علاج قسط البحری (قسط شیریں) اور زیتون کے تیل سے کریں)۔

حضرت زید بن ارقمؓ روایت کرتے ہیں۔

کان رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم ینعت الزیت والورس من ذات الجنب. (ترمذی، مسند احمد، ابن ماجہ)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم ذات الجنب کے علاج میں ورس اور زیتون کے تیل کی افادیت کی تعریف فرمایا کرتے تھے)

ذات الجنب کو پرانے اطباء نے نمونیہ قرار دیا ہے۔ جبکہ نوعیت کے لحاظ سے یہ پلوری ہے۔ اس کی تشریح میں امام عیسیٰ ترمذی کہتے ہیں۔ **قال اصحاب العلم ان الذات**

الجنب السل ۔ یعنی اصحاب علم بیان کرتے ہیں کہ ذات الجنب دراصل تپ دق ہے۔ حقیقت یہ ہے کہ بیسویں صدی کی تحقیقات نے یہ ثابت کر دیا ہے کہ پلوری کا عمومی سبب تپ دق ہوتا ہے یا اسے دق کی ایک قسم قرار دے سکتے ہیں۔

محمد احمد ذہبیؒ نے سند روایت کے بغیر ابن الجوزی سے روایت کیا ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

من ادھن بزیت لم یقربه شیطان

(جس نے زیتون کے تیل کی مالش کی، شیطان اس کے قریب نہ جائے گا)۔

کیمیاوی حیثیت

زیتون کے تیل کو امریکہ کے سرکاری فارما کوپیا U S PHARMACOPEA میں سرکاری حیثیت حاصل ہے۔ برطانیہ کے B.P(PHARMACOPEA CODEX) کے مطابق یہ علاج کے لیے ایک مسلمہ دوائی ہے۔ ان دونوں کتابوں کے مقرر کردہ سرکاری معیار کے مطابق یہ تازہ زیتون سے نکالا ہوا تیل ہے جس کا رنگ موتیا یا سبزی مائل پیلا ہونا چاہیے۔ اس میں کوئی خاص خوشبو نہ ہو اور عام حالات میں سیال ہو 20 ڈگری سینٹی گریڈ کے درجہ حرارت پر ایک ملی لیٹر کا وزن 0.913 گرام کے قریب ہو (یعنی کہ پانی سے ہلکا) ۴ سینٹی گریڈ کے درجہ حرارت پر یہ جمنے لگتا ہے۔ ہیئت کی یہ تبدیلی اس کی فعالیت پر اثر انداز نہیں ہوتی۔

اس کے کیمیاوی اجزاء میں OLEIC ACID PALMATIC ACID ARACHIS OIL LINOLEIC ACID. STEARIC ACID MYRISTIC ACID GLYCERIDES شامل ہوتے ہیں۔ یہ پانی میں حل نہیں ہوتا۔ مگر الکحل، ایتھر، کلوروفارم اور لیکوئیڈ پیرافین کے ساتھ حل ہو جاتا ہے۔ برطانوی تحقیقات کے مطابق اس میں ملاوٹ کے لیے چائے کے بیجوں کا تیل اور ARACHIS OIL استعمال کیا جاتا ہے۔ مگر حالی ہی کی

معلومات کے مطابق مراکش کے ایک شخص نے اس میں مشین گن آئیل اور امریکی تحقیقات کے مطابق چین میں صاف کیے ہوئے سوٹل آئیل کی ملاوٹ پائی گئی ہے۔

زیتون کا تیل پکے ہوئے پھل سے نکالا جاتا ہے۔ کچے پز گلے ہوئے پھل میں تیل کی مقدار کم ہوتی ہے۔ اگرچہ اس کے بیجوں میں بھی تیل پایا جاتا ہے مگر ان کا معیار عمدہ نہیں ہوتا۔ تیل نکالنے سے پہلے پھل کو صاف کر کے اس کا چھلکا اتار لینا ضروری ہے۔ پھل کو براہ راست مشین کے کوھلو میں ڈال کر تیل کی جو قسم برآمد ہوتی ہے۔ اسے سب سے عمدہ تیل قرار دیا جاتا ہے اور اسے VIRGIN OIL کہتے ہیں۔ جبکہ پہلی کھیپ وصول کرنے کے بعد پھوک پر گرم پانی ڈال کر دوبارہ، سہ بارہ کوھلو میں ڈالا جاتا ہے۔ بعد میں پانی کو تیل سے علیحدہ کر لیا جاتا ہے۔ اٹلی میں اس عمل کے دوران TANNIC OIL بھی شامل کیا جاتا ہے۔ دوسری اور تیسری کھیپ کو TABLE OIL کہتے ہیں۔ پہلی کھیپ کے تیل کا رنگ سنہری اور اس میں ہلکی سی خوشبو ہوتی ہے۔ یہ تیل مدتوں خراب نہیں ہوتا۔ اگر اسے کھلا رہنے دیا جائے یا اس میں پانی پڑ جائے تو اس صورت میں اس کے اندر پھپھوندی پیدا ہو جاتی ہے۔ دوسری، تیسری کھیپ کے تیلوں کا رنگ سبزی مائل اور پہلی گھانی سے گاڑھا ہوتا ہے۔

زیتون کی ایسی اقسام بھی ہیں جن سے وزن کے حساب سے ستر فیصدی تک تیل حاصل ہو سکتا ہے۔ کیلی فورنیا میں پیدا ہونے والے پھل میں تیل کی مقدار کم ہوتی ہے۔ اب تک یقین کیا جاتا تھا کہ اس میں PHYTOSTEROL نہیں ہوتا مگر اب بعض قسموں سے CHOLESTROL برآمد ہوتی ہے جو اسی خاندان سے ہے۔ اور نقصان سے مبرا ہے۔

محدثین کے مشاہدات

ایک مرتبہ حضرت عمر فاروقؓ کے پاس ایک مہمان آیا۔ انہوں نے رات کے کھانے میں اسے اونٹ کی سری اور زیتون کا تیل پیش کرتے ہوئے کہا کہ میں یہ تمہیں اس لیے کھلا

رہا ہوں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس کو مبارک درخت سے قرار دیا ہے۔

قرآن مجید نے اس تیل کو جو اہمیت دی اور نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے جو تعریف فرمائی اس کے بعد لوگوں نے اسے متبرک تو قرار دیا مگر یہ کوشش نہیں کی کہ انہوں نے جن ستر فوائد کا ذکر فرمایا وہ کیا ہیں۔ انہوں نے خود ان میں سے پانچ کا ذکر فرمایا۔ بواسیر، ناسور، جلدی امراض، پلوری اور کوزہ۔ مگر اس کے بعد کوئی قابل ذکر کام نہیں ہوا۔

ابن القیمؒ کہتے ہیں کہ سرخ زیتون کا تیل سیاہی مائل سے بہتر ہوتا ہے۔ یہ طبیعت کو بحال کرتا ہے۔ چہرے کے رنگ کو نکھارتا ہے۔ زہروں کے خلاف تحفظ دیتا ہے۔ پیٹ کے فعل کو اعتدال پر لاتا ہے۔ پیٹ سے کیڑے نکالتا ہے۔ بالوں کو چمکاتا اور بڑھاپے کی تکالیف اور اثرات کو کم کرتا ہے۔ زیتون کے تیل میں نمک ملا کر اگر مسوڑھوں پر ملا جائے تو یہ ان کو تقویت دیتا ہے۔ یہی نمکین مرکب آگ سے جلے ہونے کے لیے مفید ہے۔ تیل یا زیتون کے پتوں کو پانی لگانے سے سرخ پھنسیوں، پتی، خارش میں فائدہ ہوتا ہے۔ وہ پھوڑے جن سے بدبو آتی ہو یا پرانی سوزش کی وجہ سے ٹھیک ہونے میں نہ آتے ہوں زیتون کے تیل سے ٹھیک ہو جاتے ہیں۔

ذہبیؒ کی تحقیقات کے مطابق بالوں اور جسم کو مضبوط کر کے بڑھاپے کے آثار کم کرتا ہے۔ کسی بھی چکنائی اور تیل کے پینے سے پیٹ خراب ہوتا ہے۔ مگر زیتون کا تیل اس سے مستثنیٰ ہے۔ کیونکہ یہ تیل ہونے کے باوجود پیٹ کی بہت سی بیماریوں کے لیے مصلح ہے۔

تچی بات یہ ہے کہ زیتون کا تیل غربا کے لیے بہترین ٹانک ہے۔ مگر زیتون کا وہ تیل جو سبز اور سنہری ہو وہی مفید بھی ہے۔ سیاہی مائل رنگ کا تیل بے کار اور مضر صحت ہے۔ صحیح تیل مقوی باہ، مقوی معدہ اور سینے کی بیماریوں سے تحفظ مہیا کرتا ہے۔ زیتون کا نمکین تیل آگ سے ہونے والے زخموں کے لیے اکسیر ہے۔

زیتون کے درخت کے پتوں کا رس نکال کر یا خشک ملیں تو ان کو پانی میں ابال کر ان سے کلیاں کرنا منہ اور زبان کے زخموں کو مندمل کر دیتا ہے۔ زیتون کے پتوں کا عرق لگانے

سے حساسیت سے پیدا ہونے والے جلدی امراض ٹھیک ہو جاتے ہیں۔

ان مشاہدات سے یہ معلوم ہوتا ہے کہ طب نبویؐ پر کام کرنے والے دو عظیم محققوں نے اپنی اپنی کوشش سے زیتون کے جو فوائد معلوم کئے ہیں وہ ایک دوسرے کی تصدیق کرتے ہیں۔ دونوں متفق ہیں کہ تیل مقوی، امراضِ جلد میں شفا اور مقامی طور پر آگ سے جلنے کے علاوہ پیٹ کی بیماریوں کا مکمل علاج ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

زیتون کا پھل۔ زیتون کے پھل اور پتوں کو رس نچوڑ کر اسے اتنی دیر پکائیں کہ وہ شہد کی مانند گاڑھا ہو جائے۔ اسے کیڑے والے دانت پر لگائیں تو کیڑا اکھڑ جاتا ہے۔ اگر اس سے کلیاں کریں تو منہ کے اندر کے زخم اور سفید داغ (قلاع سفید) ٹھیک ہو جاتا ہے۔ مسوڑھے مضبوط ہوتے ہیں۔ اس میں سرکہ یا سپرٹ ملا کر سر پر لیپ کریں تو گنج اور داء الثعلب میں مفید ہے۔ اس لیپ میں شہد ملا کر زخموں پر لگانے سے ان کی سرخی، جلن اور تعفن دور ہوتے ہیں۔ اگر زخم پر چھلکا آیا ہو تو اس کے لگانے سے وہ اتر جاتا ہے۔ بعض اطباء نے لکھا ہے کہ اس کے مسلسل لیپ سے پھنسیوں اور چیچک کے داغ دور ہو جاتے ہیں۔ اس کی گٹھلی کو پیس کر اور چربی میں حل کر کے لگانے سے ناخنوں کا مرض ٹھیک ہو جاتا ہے۔

زیتون کا اچار بھوک بڑھاتا ہے۔ زیادہ مقدار میں قبض کشا ہے۔

زیتون کے پتوں کو گھوٹ کر لگانے سے پسینہ کی شدت میں کمی آ جاتی ہے۔ ان پتوں کا ضماد جمرہ۔ داد، قوبا، حتی اور درد اور نملہ کو نافع ہے۔ خراب اور گندے زخموں پر لگانے سے ان کی بدبو دور کر کے جلد ٹھیک کر دیتا ہے۔ جنگلی زیتون کے پتوں کا رس کان میں ڈالنے سے کان بہنے بند ہو جاتے ہیں۔ اگر اس میں شہد ملا کر گرم ٹپکائیں تو کان کی پھنسی، میل کی زیادتی اور اس سے پیدا ہونے والے بہرہ پن میں مفید ہے۔ پتوں کو سرکہ میں جوش دے کر کلیاں کرنے سے دانتوں کا درد جاتا رہتا ہے۔ زیتون کی لکڑی کو آگ لگا کر جلائیں تو اس

سے نکلنے والا تیل پھپھوندی سے پیدا ہونے والی تمام جلدی بیماریوں، داد، چھیپ، چنبل، سر کا بفہ اور گنج کو ٹھیک کر دیتا ہے۔

زیتون کا تیل

جب تازہ پکے ہوئے پھل کو دبا کر نچوڑا جائے تو حاصل ہونے والا تیل، زیت عذب، کہلاتا ہے۔ یہ سنہری رنگ کا ہوتا ہے۔ جب یہ چھ برس پرانا ہو جائے تو وہ زیت العتیق ہے۔ جو خام پھلوں سے نکالا جائے وہ زیت الانفاق ہے۔ اسے زیت الرکابی بھی کہتے ہیں کیونکہ یہ فلسطین اور شام سے اونٹوں پر لاد کر عراق میں لایا جاتا تھا۔ بوعلی سینا کہتا ہے کہ زیتون کا تیل جب پرانا ہو جائے تو اس کی طبیعت روغن شیریں کی طرح ہو جاتی ہے ورنہ اسی قسم کے فوائد حاصل کرنے کے لیے نئے تیل کو اتنا پکائیں کہ وہ شہد کی مانند گاڑھا ہو جائے۔ یہ تیل اپنے اوصاف کے لحاظ سے روغن کلونجی اور روغن بلسان سے بھی انہی فوائد میں بہتر ہے۔ وہ یہ تسلیم کرتا ہے کہ زیتون کا تیل چار ہزار سال پرانا بھی ہو جائے تو بھی مفید رہتا ہے۔

جو لوگ باقاعدگی سے یہ تیل سر پر لگاتے ہیں نہ تو ان کے بال گرتے ہیں اور نہ ہی جلد سفید ہوتے ہیں۔ اس کی مالش سے داد اور بھوی زائل ہو جاتے ہیں۔ کان میں پانی پڑا ہو تو زیتون کا تیل ڈالنے سے یہ پانی نکل جاتا ہے۔ اطباء نے لکھا ہے کہ اس کی سلائی باقاعدہ آنکھ میں لگانے سے آنکھ کی سرخی کٹ جاتی ہے اور موتیا بند کو کم کرنے میں مفید ہے۔

زیتون کے تیل کی مالش کرنے سے اعضاء کو قوت حاصل ہوتی ہے۔ پٹھوں کا درد جاتا رہتا ہے۔ بعض طبیب اس کی مالش کو مرگی کے لیے بھی مفید قرار دیتے ہیں۔ وجع المفاصل اور عرق النساء کو دور کرتا ہے۔ چہرے کو بشاشت دیتا ہے۔ اسے مرہم میں شامل کرنے سے زخم بہت جلد بھرتے ہیں۔ ناسور کو مندمل کرنے میں کوئی دوائی زیتون سے بہتر نہیں۔

ایک تولہ جَو کے پانی میں روغنِ زیتون ملا کر پینے سے پرانی قبض جاتی رہتی ہے۔

تیل پینے سے معدہ اور آنتوں کے اکثر امراض جاتے رہتے ہیں تبخیش میں مفید ہے۔ پیٹ کے کیڑے مار دیتا ہے۔ گردہ کی پتھری توڑ کر نکال سکتا ہے۔ استقاء میں مفید ہے۔ جسمانی کمزوری کو رفع کرتا ہے پیشاب آور ہے۔

منہ کے زخموں کو جلد مندمل کرتا ہے۔ گلے کو صاف کرتا ہے۔ زہروں کے اثرات دور کرنے میں مفید ہے۔ عام طور پر تیزابی زہروں کے علاج میں قلوی ادویہ دی جاتی ہیں۔ جبکہ قلوی زہروں کا اثر زائل کرنے کے لیے تیزابی دوائیں استعمال ہوتی ہیں۔ اس لیے زہروں کے فوری علاج میں اگر زہر سے واقفیت نہ بھی ہو۔ اکثر اوقات دودھ استعمال کیا جاتا ہے۔ مگر زیتون کا تیل وہ منفرد دوائی ہے جو ہر قسم کی زہروں کے اثر کو زائل کرنے کے ساتھ ساتھ آنتوں پر ان کے مضر اثرات کو ختم کرتا ہے۔ مثال کے طور پر سنکھیا کی زہرخورانی میں اندرونی علامات سے قطع نظر خرابی کا اصل ذریعہ معدہ اور آنتوں میں سوزش ہے۔ سنکھیا کھانے کے فوراً بعد آنتوں میں خراش کی وجہ سے اسہال شروع ہو جاتے ہیں۔ تھوڑی دیر کے بعد دستوں کے ساتھ خون آنے لگتا ہے۔ خون کے بعد آنتوں میں زخم اور سوراخ ہو جاتے ہیں۔ اندرونی اثرات کے علاوہ اتنا کچھ ہی موت کا باعث ہو سکتا ہے۔ اگر ان حالات میں مریض کو زیتون کا تیل بار بار پلایا جائے تو وہ آنتوں کے زخموں کو مندمل کر دیتا ہے۔ خراش کو ختم کرتا ہے۔ اس عمل میں اس کے ساتھ لعاب بہی دانہ بھی شامل کر لیا جائے تو فوائد میں مزید اضافہ ہو جاتا ہے۔ اس کے یہ لاجواب اثرات صرف سنکھیا کی زہرخورانی ہی میں مفید نہیں بلکہ ہر اس زہر کا توڑ ہیں جو تیز، جلانے والی اور آنتوں یا گردوں میں زخم پیدا کرتی ہو جیسے کہ کنتھراڈین CANTHARIDEN (تلنی مکھی کا جوہر)

اطباء نے اسے مرارہ کی پتھری میں بھی مفید قرار دیا ہے۔ پتہ کی سوزش اور پتھری کے مریضوں کو بنیادی طور پر چکنائی سے پرہیز کرایا جاتا ہے۔ مگر روغن زیتون ان کے لیے بھی مفید ہے۔ بلکہ پرانے استادوں نے مریضوں کو ڈیڑھ پاؤ تک تیل روزانہ پلا کر صفراوی نالیوں سے سدے نکالنے کا کام لیا ہے۔ بعض اوقات اسی عمل کے دوران پتھریاں بھی نکل

جاتی ہیں۔

جدید مشاہدات

برطانیہ اور امریکہ کی ادویہ کی سرکاری فہرست یعنی قرابادین کے مطابق یہ ایک موثر دوائی ہے۔ ان کی سفارش کے مطابق یہ غذا بھی ہے اور دوا بھی۔ گردوں کے امراض میں جہاں نائٹروجن والی غذائیں دینا مناسب نہیں ہوتا۔ وہاں زیتون بہترین غذا ہے۔ یہ سوزش والی جگہوں کو تسکین دیتا ہے۔ آنتوں کی جلن کو کم کرتا ہے۔ پیٹ کو ملائم کرتا ہے۔ اور جب بچوں میں کئی دن اجابت نہ ہو تو اس تیل کا حقنہ کرنا آنتوں کو نرم کرنے کے ساتھ فضلہ کو تکلیف کے بغیر نکال دیتا ہے۔ اس عمل میں یہ گلیسرین سے زیادہ مفید اور موثر ہے۔

زیتون کا پھل کسیلا ہوتا ہے۔ پھل کا اچار بنانے کے لیے کچے ہوئے زیتون لے کر ان کو گرم نمکین پانی میں کچھ دیر بھگو دیا جاتا ہے۔ بعض کارخانے اس میں چونا اور راکھ بھی ملا دیتے ہیں۔ پھر تیز نمک والے خوشبودار پانی میں انہیں بوتلوں میں بند کر کے روانہ کر دیتے ہیں۔

بھارتی ماہرین طب نے اسے فالج، عرق النساء، پٹھوں اور جوڑوں کے دردوں اور کمزوری سے پیدا ہونے والے دوسرے امراض میں از حد مفید پایا ہے۔ وہ اس تیل کو کھانے اور لگانے کا مشورہ دیتے ہیں۔ بدن کی خشکی کو دور کرنے جلدی امراض مثلاً چنبل، خشک گنج میں مفید ہے۔ لاغر بچوں اور ضعیف اشخاص کو تیل کی مالش سے فائدہ ہوتا ہے۔ امراض بطن میں یہ تیل ہر قسم کی خراش کو دور کرتا ہے۔ التہاب معدہ اور اثنا عشری میں مفید ہے۔ 25 گرام روزانہ کھانے سے پرانی قبض جاتی رہتی ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے زیتون کو باسور کے لیے مفید قرار دیا ہے۔ اس بیماری کے لیے مریضوں کو رات سوتے وقت دو بڑے چمچے روغنِ زیتون پینے کو کہا گیا۔ اور اس کے ساتھ دو چمچے برگ مہندی کو پیس کر اس میں آٹھ چمچے روغنِ زیتون ملا کر پانچ منٹ جوش دے کر

مرہم تیار کر لی گئی۔ باسور کہنہ کے مریضوں کو یہ مرہم رات سونے سے پہلے اور صبح اٹھ کر بیت الخلاء جانے سے پہلے لگانے کی ہدایت کی گئی۔ اکثر مریضوں میں اس کے علاوہ اور کوئی دوائی دینے کی ضرورت نہ پڑی۔ جن کے زخم زیادہ اور جسمانی حالت کمزور تھی ان کو تین سے چار گرام قسط شیریں کھانے کے بعد دی گئی۔ تین سے چار ماہ میں مکمل شفا ہو گئی۔ مگر آئندہ کے لیے تیل کا پینا اور قبض سے محتاط رہنا ضروری قرار دیا گیا۔

بالوں کو اُگانے کے لیے کلونجی، حب الرشاد، سنا مکی، مہندی کو ہم وزن پیس کر چھ گنا روغن زیتون میں ملا کر پندرہ منٹ ہلکی آنچ پر پکایا گیا۔ پھر اسے چھان کر تیل کی صورت جب مسلسل لگایا گیا تو اس سے بال بڑھنے کی رفتار بہتر ہو گئی۔ سر کی پھنسیاں ٹھیک ہو گئیں۔ یہی تیل اگزیما اور بغلوں کی خارش میں مفید ثابت ہوا۔ چنبل MYCODERMA ACEII ایک ایسی بیماری ہے جس کا کوئی بھی سبب معلوم نہیں۔ طب جدید میں اس کے مقامی علاج کے لیے Crysarobin icthyol cortisone کے مرکبات استعمال ہوتے ہیں۔ مگر ان کوششوں کے باوجود زخموں کے چمکدار چھلکے آسانی سے اترنے میں نہیں آتے۔ اس بیماری میں قسطِ شیریں سنا مکی اور مہندی کو ہم وزن پیس کر چار گنا روغن زیتون میں پکانے کے بعد لگایا گیا۔ چھلکے اتارنے میں یہ نسخہ CORTISONE کے کسی بھی مرکب سے زیادہ مفید رہا۔ ایک ڈاکٹر کے ہاتھ کی الٹی طرف پر زخم تھا۔ ماہرین امراض جلد نے اسے CHRONIC INFECTIVE ECZEMA تشخیص کیا۔ مقامی طور پر رنگ برنگی مرہموں کے ساتھ اسے جراثیم کش ادویہ کی افسوسناک مقدار میں دی جاتی رہیں۔ مسلسل علاج سے مرض کی شدت میں کمی آ جاتی رہی۔ مگر دیکھنے میں وہ یوں لگتا تھا جیسے سورج مکھی کا سرخ پھول ہاتھ کے اوپر رکھ دیا گیا ہے۔ اس مریض کو قسط شیریں اور کلونجی زیتون کے تیل میں جلا کر ایک ماہ لگائی گئی۔ اندرونی استعمال کی کسی بھی دوائی کے بغیر اگزیما ٹھیک ہو گیا۔

بوعلی سینا نے ذریرہ (باچھ) اور عرق گلاب کو جلے ہوئے کا بہترین علاج قرار دیا ہے۔ اس باچھ کو جب زیتون کے تیل میں حل کر کے ابال کر جلے ہوئے زخموں پر لگایا گیا تو

فائدہ زیادہ بہتر رہا۔ چونکہ باچھ مقامی طور پر خیزش پیدا کرتی ہے۔ اس لیے ایک چمچہ باچھ کے ساتھ زیتون کے پندرہ سے بیس چمچے استعمال کیے گئے۔

امراضِ بطن

جاپان کے بعض طبی جرائد نے آنتوں کے سرطان میں روغنِ زیتون کو مفید قرار دیا ہے۔ مگر وہ اپنے اس بیان میں واضح نہ تھے۔ اس ضمن میں مشرقِ وسطیٰ اور شمالی افریقہ میں طبی خدمت بجالانے والے سینکڑوں ڈاکٹروں سے معلومات حاصل کی گئیں۔ ان سب کا متفقہ جواب تھا کہ انہوں نے زیتون کا تیل پینے والے کسی شخص کو کبھی پیٹ کے سرطان میں مبتلا نہیں دیکھا۔ جاپانی ماہرین کا خیال ہے کہ لمبے عرصے تک زیتون کا تیل پینے سے معدہ اور آنتوں کے سرطان ٹھیک ہوسکتے ہیں۔

معدہ اور آنتوں میں زخم کے مریضوں کو ایسے اوقات میں زیتون کا تیل دیا جب ان کا پیٹ خالی تھا۔ عام طور پر 11 بجے دن اور رات سونے سے پہلے کے اوقات کو اس خوراک کے لیے منتخب کیا گیا۔ 10 سے 20 گرام تیل کی ایک خوراک سے قرح کی جلن تین سے چار دن میں جاتی رہی۔ دس روز کے بعد کسی بھی مریض کو کوئی تکلیف باقی نہ تھی۔ حضرت ابوسعید الخدریؓ کی ایک روایت سے استفادہ کرتے ہوئے ایسے مریضوں کو نہار منہ اور عصر کے وقت شہد کی ایک معقول مقدار بھی دی گئی۔ کیونکہ آنتوں کی سوزش میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے اکسیر قرار دیا ہے۔ مریضوں کی کمزوری اور علامات چند دنوں میں ختم ہوگئے۔ اکثر لوگوں کی آنتوں میں اضافی سوزش بھی تھی جس کے لیے دافع عفونت مرکب کلونجی دیا گیا۔ کلونجی نے پیٹ سے غلیظ ریاح کو فوراً نکال دیا۔ جب بھی موسم ہوا اس کے ساتھ سفرجل (بہی کا مربہ) دیا گیا۔ یہ مربہ حافظ ابن القیمؒ کی تجویز کے مطابق شہد میں بنایا گیا تھا۔ اکثر مریضوں کو نہار منہ مربہ کے چند قتلوں اور دن میں زیتون کے تیل کے علاوہ اور کوئی دوائی نہ دی گئی۔ دو ماہ کے بعد معدہ کے برقی معائنے GASTROSCOPY کے بعد زخم مندمل پایا

گیا۔ احتیاطی طور پر ہر مریض کو چھ چھ ماہ مزید تیل پینے کی ہدایت کی گئی۔ اللہ کے فضل سے یہ علاج کبھی بھی ناکام نہیں ہوا۔ جب کہ اس کے مقابلے میں جدید علاج اگر مفید رہے تو چالیس روپے روزانہ کا ہے۔ پھر اس کی افادیت بھی مشتبہ ہے اور اس کا عرصہ علاج ایک سال سے کم نہیں۔

تبخیر معدہ اور پیٹ کی جلن کے لیے زیتون کے تیل سے بہتر کوئی دوائی نہیں۔

امراضِ تنفس

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ذات الجنب میں زیتون کا تیل ارشاد فرمایا۔ اس اصول کو سامنے رکھ کر سانس کی ہر بیماری کے مبتلا کو زیتون کا تیل ضرور دیا گیا۔ دمہ کے مریضوں کی بیماری میں جب کمی آ جائے تو آئندہ اس قسم کے حملوں سے محفوظ رکھنے کے لیے زیتون کے تیل سے بہتر دوائی میسر نہ آ سکی۔

انفلوئنزا اور زکام کا طب جدید میں کوئی علاج نہیں۔ وہ لوگ جو باقاعدہ زیتون کا تیل پیتے ہیں۔ ان کو نہ تو زکام لگتا ہے اور نہ ہی نمونیہ ہوتا ہے۔ اگر ان کو کبھی انفلوئنزا ہو بھی جائے تو اس کا حملہ بڑا معمولی ہوتا ہے۔ زکام اور دمہ کے دوران اضافی فائدے کے لیے اُبلتے ہوئے پانی میں شہد بھی مفید ہے۔

تپ دق

حضرت زید بن ارقمؓ کی دونوں روایات میں ذات الجنب میں زیتون کا تیل تجویز ہوا۔ اس کے ساتھ ہی حضرت ابو ہریرہؓ کی روایت میں زیتون کا تیل جذام میں مفید ہے۔ علم الجراثیم اور علم الامراض کے اعتبار سے کوڑھ اور تپ دق کی نوعیت ایک ہے۔ دونوں کے جراثیم ACID FAST ہوتے ہیں۔ اس لیے وہ ادویہ جو تپ دق پر موثر ہوتی ہیں۔ جذام میں بھی مفید ہوتی ہیں اور اس سے برعکس بھی درست ہے۔ اس لیے تپ دق کے مریضوں کو اس نسخہ کے مطابق قسط اور زیتون دینے کا خیال پیدا ہوا۔ زیتون کے تیل کے سلسلہ میں

معلومات کے دوران خان بہادر ڈاکٹر سعید احمد خان سے ملنے کا موقع ملا۔ ڈاکٹر سعید صاحب پاکستان میں تپ دق کے علاج کے سب سے بڑے سینی ٹوریم ڈاڈر ضلع مانسہرہ کے تیس سال سپرنٹنڈنٹ رہے ہیں۔ انہوں نے اس ضمن میں عجیب تجربہ سنایا۔

ایک مریض کو 1936ء میں دق ہو گئی۔ مدراس کے مدناپلی سینی ٹوریم میں اس کی پانچ پسلیاں نکال دی گئیں۔ اس کی حالت ابھی بہتر نہ ہوئی تھی۔ تو معلوم ہوا کہ دق کا اثر آنتوں پر بھی ہو گیا ہے۔ اس زمانے کے علم کے مطابق ILEOCOECAL TUBERCULOSIS کا کوئی علاج نہ تھا۔ ڈاکٹروں نے اس مرحلہ پر اسے جواب دے دیا۔ مریض نے سارا دن رو رو کر خدا سے مناجات کی۔ خواب میں اسے زیتون کا تیل، الٹراوائیلٹ شعاعوں اور ایک دوائی کا اشارہ ہوا۔ دوائی تو وہ بھول گیا مگر روزانہ تین اونس تیل پینے لگا اور الٹراوائیلٹ شعائیں لگوائیں۔

جس ہسپتال سے اسے لاعلاج قرار دیا گیا تھا۔ اسی سے وہ تین ماہ بعد تندرست ہو کر فارغ ہوا۔ وہ مریض تادمِ تحریر پچاسی سال کی عمر میں بھی سرخ و سفید 1991ء میں زندہ موجود ہے۔

اس مریض پر زیتون کے تیل کے اثرات کے مشاہدہ کے بعد ڈاکٹر سعید صاحب نے چالیس سال تک دق کے مریضوں کو علاج میں تیل ضرور دیا۔ اور ان کا کوئی مریض ضائع نہ ہوا۔

تپ دق کا جدید علاج مہنگا اور طویل ہے۔ ہر شخص کے لیے پچاس روپے روزانہ کی ادویہ اور اس کے بعد ان کے ذیلی اثرات اٹھارہ ماہ تک برداشت کرنا آسان کام نہیں۔ ان مریضوں کو 25 گرام زیتون کا تیل روزانہ اور 8 گرام روزانہ قسط شیریں دی گئی۔ کمزوری کے لیے شہد، کھانسی کے لیے انجیر یا اس کا شربت اضافی طور پر دیئے گئے۔ ابتدائی درجہ کے

مریض عام طور پر تین سے چار ماہ میں ٹھیک ہو گئے۔ علامات ختم ہونے اور خون کے نارمل ہونے کے بعد مریضوں کو زیتون کا تیل ایک سال تک پینے کی ہدایت کی گئی۔ چھ سال کے مشاہدہ میں کسی مریض کو دوبارہ تکلیف نہیں ہوئی۔

زکام ، نکسیر

طب جدید میں زکام کا کوئی شافی علاج نہیں۔ ابن القیمؒ نے زکام کے علاج میں قسط البحری کو مفید قرار دیا ہے۔ ذہبی کے مشاہدہ میں قسط کو سونگھنا بھی زکام میں مفید ہے۔ جبکہ ایک روایت کے مطابق مرزنجوش سونگھنے سے زکام ٹھیک ہو جاتا ہے۔ پرانے زکام میں یا ان مریضوں کو جن کو زیادہ زکام ہو جاتا ہے۔ زیتون کا تیل آئندہ کے لیے محفوظ کر دیتا ہے۔ بخاری اور ابن ماجہ میں خالد بن سعدؓ والی روایت کے مطابق ایک چمچ کلونجی کو پیس کر بارہ چمچ زیتون کے تیل میں حل کر کے اس مرکب کو پانچ منٹ ابالنے کے بعد چھان لیا گیا۔ صبح شام ناک میں ڈالنے سے نہ صرف یہ کہ پرانا زکام ٹھیک ہوا۔ بلکہ نکسیر میں بھی از حد مفید رہا۔

چین کی ایک عورت اشیاریو زیتون کے تیل کے معجزاثر فوائد کی اتنی معترف ہے کہ وہ درخت کی شکل کا لباس اور بناؤ سنوار رکھتی ہے اور لوگوں کو گھوم پھر کر اس کے استعمال کی تلقین کرتی ہے۔ اس کی رنگت اور جلد اس تیل سے شاندار بن گئے ہیں۔

-☆-

سرکہ --- الخل

VINEGAR

سرکہ۔ گنے کے رس، چقندر، جامن، انگور، کشمش میوہ، تازی، گندم، جو، کھانڈ کی راب اور دوسرے پھلوں سے تیار ہوتا ہے۔ یہ بنیادی طور پر کسی بھی شکر یا نشاستہ میں خمیر اٹھانے سے پیدا ہوتا ہے۔ یہ تو معلوم نہیں ہوسکا کہ انسان کب سے سرکہ بنا رہا ہے۔ مگر زمانہ قدیم سے اس کا ذکر کتابوں میں موجود ہے۔ تاریخ کے ہر دور میں اسے غذا اور دوا کے طور پر استعمال کیا جاتا رہا ہے۔ بقراط نے متعدد بیماریوں کے علاج میں سرکہ استعمال کیا ہے۔ فرانس کے ماہر جراثیم پاسچر PASTUER نے معلوم کیا کہ نشاستہ میں خمیر جراثیم سے پیدا ہوتا ہے اور سرکہ کی کیمیاوی عمل کا باعث جراثیم ہیں۔ اس کا مطلب یہ ہوا کہ جراثیم کی ایک ایسی قسم بھی موجود ہے جو بیماریاں پیدا کرنے کی بجائے ہمارے فائدے کا کام کرتی ہے۔ ان کو دوست جراثیم کہتے ہیں۔ دوست جراثیم کی جانب سے انسانی فائدے کا یہ منفرد کام نہیں بلکہ دودھ سے دہی بنانے یا شکر کو الکحل میں تبدیل کرنے اور جو سے مالٹ ایکسٹریکٹ بنانے کے عمل میں بھی اسی قسم کے دوست جراثیم کی کوشش شامل ہوتی ہے۔

سرکہ بنانے کے لیے عام طور پر ایسے پھل استعمال ہوتے ہیں جو گل سڑ گئے ہوں اور کوئی انہیں خریدنے پر تیار نہ ہو۔ اس طرح پھلوں کی صنعت سے متعلق کارخانے اپنے یہاں کا ردی مال ضائع کرنے کے بجائے اسے منفعت میں تبدیل کر لیتے ہیں۔ کسی بھی مٹھاس سے سرکہ بنانے کا طریقہ تقریباً وہی ہے جو شراب بنانے کا ہے۔ اکثر ہوتا ہے کہ کوئی

کارخانہ شراب بنانے کے لیے خمیر تیار کرتا ہے اور یہ خمیر شراب کی بجائے سرکہ بنا دیتا ہے اور یہ بھی ممکن ہے سرکہ بنانے کی کوشش میں شراب بن جائے۔ مگر یہ حادثات اب ان کارخانوں میں ہوتے ہیں جو عظیم کیمیا سے باقاعدہ آشنا نہیں۔ کیونکہ سائنسی طور پر عملیات کے لیے ہر قسم کے جراثیم علیحدہ کیے جا چکے ہیں اور کارخانوں میں خمیر اٹھانے کے لیے یا خمیر پر بھروسہ کرنے کی بجائے مطلوبہ قسم کے جراثیم کی ایک خاص کھیپ براہ راست مال میں داخل کر دی جاتی ہے۔ بڑے بڑے کارخانے اب دہی بناتے وقت پرانے طریقہ سے "جاگ" نہیں لگاتے بلکہ دودھ کو دہی میں تبدیل کرنے والے جراثیم کو پانی میں حل کر کے ان کا ایک قطرہ ڈال کر من بھر دہی حاصل کر لیتے ہیں۔ بلکہ اس ترکیب سے حاصل ہونے والا دہی یقینی طور پر میٹھا ہوتا ہے۔ شکر کو سرکہ میں تبدیل کرنے والے جراثیم کو (   ) کہتے ہیں۔ بعض ماہرین ان کو MYCODERMA ACEII کہتے ہیں۔

• آج کل تین قسم کا سرکہ بازار میں ملتا ہے۔ ایک وہ جو پھلوں وغیرہ سے قدرتی طریقہ سے بنتا ہے۔ دوسرا جو کے مالٹ سے بنتا اور تیسرا تیزاب سے مصنوعی طور پر تیار ہوتا ہے۔

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت جابرؓ بن عبداللہ روایت فرماتے ہیں۔

ان النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم سال اھلہ الا دام فقالوا ما عندنا الاخل فدعابہ، وجعل یا کل بہ ویقول نعم الادام الخل، نعم الادام الخل. (مسلم، ابن ماجہ)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ایک مرتبہ اپنے گھر والوں سے سالن کا پوچھا۔ انہوں نے کہا کہ ہمارے پاس سرکہ کے علاوہ کچھ نہیں۔ انہوں نے اسے طلب کیا اور فرمایا کہ سرکہ بہترین سالن ہے۔ سرکہ بہترین سالن ہے)

حضرت ام ہانیؓ روایت فرماتی ہیں۔

دخل علی النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم فقال اعندک شی قلت لا۔ الاخبز یابس وخل، فقال ھاتی: ما اقفر بیت من ادم فیہ خل۔ (ترمذی)

(ہمارے گھر نبی صلی اللہ علیہ وسلم تشریف لائے اور پوچھا کہ کیا تمہارے پاس کھانے کے لیے کچھ ہے۔ میں نے کہا نہیں! البتہ باسی روٹی اور سرکہ ہے۔ فرمایا اسے لے آؤ۔ وہ گھر کبھی غریب نہیں ہوگا جس میں سرکہ موجود ہے)

حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا روایت فرماتی ہیں۔

قال رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم نعم الادام الخل.

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا سرکہ بہترین سالن ہے۔ حضرت ام سعدؓ فرماتی ہیں کہ میں حضرت عائشہؓ کے گھر میں موجود تھی اور انہوں نے فرمایا:

ھل من غداء قالت عندنا خبز، و تمر و خل فقال رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم نعم الادام الخل اللّٰھم بارک فی الخل فانہ کان ادام الانبیاء قبلی ولم یفقر بیت فیہ خل (ابن ماجۃ)

(کیا تمہارے پاس کھانے کو کچھ ہے۔ انہوں نے کہا ہمارے پاس روٹی، کھجور اور سرکہ ہے۔ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا: ''بہترین سالن سرکہ ہے''۔ اے اللہ! تو سرکہ میں برکت ڈال کہ یہ مجھ سے پہلے نبیوں کا سالن تھا۔ اور وہ گھر غریب نہ ہوگا جس میں سرکہ موجود ہوگا)

کتب مقدسہ

سرکہ ان چیزوں میں سے ہے جو زمین میں پیدا نہیں ہوتیں اور ان کو مختلف صورتوں سے تیار کیا جاتا ہے۔ مگر انسان زمانہ قدیم سے سرکہ بنانے کے فن سے آشنا تھا اور دلچسپ بات یہ ہے کہ ہزاروں سال گزرنے کے بعد ترکیب میں کوئی خاص تبدیلی واقع نہیں ہوئی۔ الہامی کتابوں میں اس کا ذکر بڑی کثرت سے ملتا ہے۔

۔۔۔پھر بوعز نے اس سے کھانے کے وقت کہا کہ یہاں آ اور روٹی کھا اور اپنا نوالہ سرکہ میں بھگو۔ (روت ۲:۱۴)

یہاں پر سرکہ روٹی کے ساتھ سالن کے طور پر مہمان کو خاطرداری کے لیے پیش کیا گیا۔

۔۔۔انہوں نے مجھے کھانے کو اندرائن بھی دیا اور میری پیاس بجھانے کو انہوں نے مجھے سرکہ پلایا۔ (زبور۔۶۹:۲۱)

یہاں سرکہ سے پیاس بجھانے والے فائدے کی سمت اشارہ ہے جبکہ اندرائن ناقابل قبول اور سخت کڑوا ہوتا ہے۔

جیسا دانتوں کے لیے سرکہ اور آنکھوں کے لیے دھواں ویسا ہی کاہل اپنے بھیجنے والوں کے لیے ہے۔ (امثال ۱۰:۲۶)

اس جگہ یہ خیال ظاہر کیا گیا ہے کہ سرکہ دانتوں کے لیے مضر یا بے کار ہے۔ جو کہ درست نہیں۔ کیونکہ سرکہ یقیناً مفید ہے۔

جو کسی غمگین کے سامنے گیت گاتا ہے وہ گویا جاڑے میں کسی کے کپڑے اتارتا اور سجی پر سرکہ ڈالتا ہے (سجی سے مراد پکا ہوا دنبہ ہے تو اس پر سرکہ بعد میں ڈالنا اور پہلے اس کو گلانے میں مفید ہے)
(امثال۔۲۰:۲۶)

حضرت مسیح علیہ السلام کے مصلوب کیے جانے کا واقعہ انجیل میں متضاد روایات کے ساتھ ہے کیونکہ قرآن نے اس کی مکمل نفی کی ہے۔ مگر وہ اپنے انداز میں بھی جب بیان کرتے ہیں تو ہر جگہ کہانی مختلف ہے۔ لیکن ہر راوی نے پیاس بجھانے کے لیے سرکہ ضرور بیان کیا ہے۔

۔۔۔اور فوراً ان میں سے ایک شخص دوڑا اور اسپنج لے کر سرکہ میں ڈبویا اور سرکنڈے پر رکھ کر اسے چسایا۔ (متی ۔۴۸:۲۷)

۔۔۔ایک نے دوڑ کر اسپنج کو سرکہ میں ڈبویا اور سرکنڈے پر رکھ کر اسے چسایا اور کہا ٹھہر جا۔ (مرقس ۔۳۶:۱۵)

۔۔۔سپاہیوں نے بھی پاس آ کر اور سرکہ پیش کر کے اس پر ٹھٹھا مارا۔ (لوقا ۲۷۔۲۶:۲۳)

۔۔۔وہاں سرکہ سے بھرا ہوا ایک برتن رکھا تھا۔ پس انہوں نے سرکہ میں بھگوئے ہوئے اسپنج کو زوفے کی شاخ پر رکھ کر اس کے منہ سے لگایا۔ (یوحنا ۔۳۰۔۲۹:۱۹)

ان آیات میں زوفہ اور اندرائن کا ذکر آیا ہے۔ عرب میں اندرائن کو حنظل یعنی تُوسہ کہتے تھے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے بدذائقہ ادویہ سے منع فرمایا۔ زوفہ مشہور دوائی ہے جس کی نباتاتی حیثیت اب بھی متعین نہیں۔

محدثین کے مشاہدات

سرکہ ٹھنڈک اور حرارت کا ایک حسین امتزاج ہے۔ یہ جسم سے غلط مادوں کو نکالتا ہے۔ اور طبیعت کو فرحت دیتا ہے۔ سرکہ معدہ کے التہاب کو دور کرتا ہے۔ جسم سے زہریلی ادویہ کے اثر کو دور کرتا ہے۔ پتے سے صفرا کے نکلنے کی رفتار کو اعتدال پر لاتا ہے۔ جسم کے کسی حصہ میں اگر خون کو انجماد ہو جائے تو یہ اسے حل کر کے پھر سے سیال بنا دیتا ہے۔ بچے والی

عورتوں کا دودھ اگر رک جائے تو سرکہ کے لیپ اور سرکہ پینے سے جاری ہو جاتا ہے۔ یہ پیاس کو بجھاتا ہے، پیٹ کو چھوٹا کرتا ہے۔

تلی کے بڑھنے کو روکتا ہے۔ جسم میں ورم کی پیدائش کو روکتا ہے۔ خوراک کو ہضم کرتا ہے۔ زود ہضم غذاؤں کے بوجھ سے نجات دیتا ہے۔ خون کو صاف کرتا ہے اور پھوڑے پھنسیوں کو دور کرتا ہے۔

سرکہ کو گرم کر کے اگر اس میں نمک ڈال کر پیا جائے تو یہ منہ کی غلاظت کو دور کرتا ہے۔ حلق میں تنگی، جلن، بوجھ کو دور کرتا ہے۔ گلے کی رکاوٹ کو دور کرتا ہے۔ اور وہ لوگ جن کو سینے میں بوجھ کی کیفیت محسوس ہوتی ہے ان کو اس سے فائدہ دیتا ہے۔

گلے کے اندر لٹکنے والے کوے کی سوزش، حساسیت اور اس کے تیز ھاپن میں مفید ہے۔ گرم سرکہ کے غرارے دانت کے درد کو ٹھیک کرتے ہیں اور مسوڑھوں کو مضبوط کرتے ہیں۔ گرم سرکہ کا پینا معدہ کو تقویت دیتا ہے۔ جسمانی قوت میں اضافہ کرتا ہے۔ چہرے کو جاذب بناتا ہے۔ موسم گرما میں سرکہ پینا جسم کی حدت کو کم کر کے طبیعت کو مطمئن کرتا ہے۔

علامہ محمد احمد ذہبیؒ کہتے ہیں کہ سرکہ گرمی اور ٹھنڈک دونوں کی تاثیر رکھتا ہے۔ لیکن اس میں ٹھنڈک پیدا کرنے کا عنصر زیادہ غالب ہے۔ یہ معدہ کی سوزش کو دور کرتا ہے۔ عرق گلاب کے ساتھ سر درد میں مفید ہے۔ غذا کے ہضم کرنے میں مددگار ہے۔ گرم پانی کے ساتھ اس کے غرارے دانت درد کو مفید ہیں۔ خواہ وہ سوزش سے ہو یا اعصابی وجوہات سے سرکہ لگانے سے جوئیں مر جاتی ہیں۔ خارش اور خارش پر اس کا لگانا مفید ہے۔ سرکہ اور گلاب کا عرق جلے ہوئے کا بہترین علاج ہیں۔ ابن القیمؒ کہتے ہیں کہ اس کا لگانا سوزشوں سے پیدا ہونے والے اورام میں از حد مفید ہے۔ حب الرشاد کے ساتھ جو کا آٹا ملا کر سرکہ میں لیپ بنا کر اعصابی دردوں اور خاص طور پر عرق النساء کے لیے لیپ کریں۔ تو از حد مفید ہے۔ میتھی کے بیج اور نسطرون پیس کر سرکہ میں لیپ بنا کر پیٹ کی سوزش میں مفید ہیں۔ یہی نسخہ ورم سے پیدا ہونے والی دردوں میں بھی مفید ہے۔

سرکہ کی کیمیاوی ہیئت

مشرقی ممالک میں سرکہ ہر اس پھل یا اناج سے بنایا جاتا ہے جس میں نشاستہ یا مٹھاس کی معقول مقدار موجود ہو۔ پھلوں میں انگور، گنا، جامن، چقندر، سیب، آلو بخارا، آلوچہ، سنگترا، مالٹا حتیٰ کہ کھانڈ بنانے میں بچ جانے والی راب سے بھی سرکہ بنتا ہے۔ جبکہ اجناس میں جو، گندم، مکی، جوی، چاول اور چنوں سے سرکہ بن سکتا ہے۔ کیمیاوی طور پر سرکہ کا اصل جزو تیزاب ہے جسے سرکہ کا تیزاب یا   کہتے ہیں۔ پاکستان کے قوانین خوراک کی رو سے انسانی استعمال کے لیے تیار ہونے والے سرکہ کا کیمیاوی معیار لازمی طور پر اس طرح ہونا چاہیے۔

تیزاب سرکہ	۷۵	۳ فیصدی
ٹھوس اجزا	۱	۲ فیصدی
راکھ	۰۰۱	فیصدی

جو سرکہ مالٹ ایکسٹریکٹ سے بنایا جائے اس میں اضافی طور پر ۰۰۰۵ گرام فاسفورس اور ۰۰۰۳ گرام فی سوگرام نائٹروجن ہوتی ہے۔

غذائی قوانین کی رو سے سرکہ میں تانبا، سنکھیا، سیسہ یا کسی معدنی تیزاب کا کوئی حصہ موجود نہ ہونا چاہیے۔ سرکہ کی ساخت کو پرکھنے کا معیار یہ ہے۔

تیزاب	۵ فیصدی تک
معدنی اجزا	۲،۵ فیصدی تک
فاسفیٹ	۰۰۸، فیصدی تک
نائٹروجن	۰۰۸، فیصدی تک
	۱،۰۱۹

وہ سرکہ جو اجناس سے بنایا جاتا ہے اس میں سلفیٹ زیادہ ہوتے ہیں یعنی اس میں

تیزابیت کا عنصر نمایاں ہوتا ہے۔ جبکہ راب کے بننے والے سرکہ کو جلائیں تو راکھ بہت کم ملتی ہے۔

سرکہ کے اجزا اور سرکہ میں تیزاب کی موجودگی کی وجہ سے سرکہ کو جعلی طور پر بنانا بڑا آسان ہو گیا ہے۔ عام طور پر سرکہ کا تیزاب لے کر اس میں پانی ملا کر پانچ فیصدی تیزابیت حاصل کرنے کے بعد کھانڈ کو جلا کر اس کی کڑوی اور رنگین راکھ اس میں ڈال کر سرکہ کو رنگ اور ذائقہ دے دیتے ہیں۔ یہ بات طے ہے کہ سفید سرکہ نام کی کوئی چیز قدرتی ذریعہ سے تیار نہیں ہو سکتی۔ دنیا کے ہر ملک میں جہاں بھی سفید سرکہ فروخت ہوتا ہے۔ وہ مصنوعی طور پر سرکہ کے تیزاب سے تیار ہوتا ہے۔ جبکہ قدرتی اجزاء سے تیار ہونے والے سرکہ کا رنگ بھورا یا گہرا براؤن ہوتا ہے۔ اسے سفید نہیں کیا جا سکتا۔ پاکستان میں غذائی اجزاء کو تیار کرنے والے مشہور ادارے جب سرکہ لاتے ہیں تو وہ مصنوعی ہوتا ہے۔ صرف دو ایسے ادارے ہیں جو خالص سرکہ بناتے ہیں۔ مگر ہمارے سرکہ ساز اس بارے میں بڑے دیانتدار ہیں بوتل کے لیبل پر واضح الفاظ میں ''مصنوعی بنا ہوا۔ یعنی SYNTHETIC ہمیشہ مرقوم ہوتا ہے۔

سرکہ سازی

وہ سرکہ، جو جو سے تیار ہوتا ہے ذرا مختلف انداز میں بنتا ہے۔ جو کے دانے توڑ کر ان کو بار بار گرم پانی سے گزارا جاتا ہے۔ اس سے نشاستہ کی پوری مقدار پانی میں حل ہو کر نکل جاتی ہے۔ اب اس پانی میں خمیر ملا کر اسے خمیر اٹھانے کے لیے لکڑی کے کنستروں میں رکھ دیتے ہیں۔ ان کو ڈھانپنے کے باوجود ان کے اطراف میں ہوا کی آمدورفت کے لیے سوراخ رکھے جاتے ہیں۔ اس کا خمیر اٹھنے کے بعد جب اس میں سے کاربن ڈائی آکسائیڈ گیس نکل جاتی ہے تو کنستر کے پیندے میں لگی ہوئی ٹونٹی کے ذریعہ سرکہ نکال لیتے ہیں مگر اوپر کا حصہ پھینک دیا جاتا ہے۔ سرکہ سازی کے عمل کے دوران اس میں بعض کارخانے مالٹ ایکسٹریکٹ

علیحدہ سے شامل کرتے ہیں۔ جس سے اس میں وٹامن ب کی مزید مقدار شامل ہوتی ہے۔ ذائقہ بہتر ہوتا ہےاور زیادہ مقوی بن جاتا ہے۔ اس سرکہ کو MALTED VINEGAR کہتے ہیں اور پاکستان میں بھی عام تیار ہوتا ہے۔

سرکہ بنانے کا جو طریقہ ہزاروں سال پہلے تھا آج بھی تقریباً وہی ہے۔ معدنی برتنوں میں سرکہ بنانے سے اس میں ان کی تاثیر اور ذائقہ آجاتے ہیں جو کہ ناپسندیدہ ہے۔ اس دوران امریکہ میں نیو آرلینز والوں نے ترکیب میں کچھ تبدیلی کی اور کچھ فرق فرانس والوں نے ڈالا مگر دونوں طریقے مقبولیت نہ پاسکے اور آج بھی پرانے طریقے مروج ہیں۔

سرکہ سازی کا بنیادی عمل یہ ہے کہ کسی بھی مٹھاس یا نشاستہ والے محلول میں خمیر ملا کر اس میں خمیر اٹھاتے ہیں۔ اس طرح اس میں الکحل بنتی ہے اور کاربن ڈائی آکسائیڈ گیس خارج ہوتی ہے۔ اس الکحل سے جب آکسیجن ملتی ہے تو سرکہ بن جاتا ہے۔ محدود پیمانے پر سرکہ بنانے کے لیے خمیر یا YEAST POWDER اور مالٹ ایکسٹریکٹ کی بجائے سرکہ بنانے والے جراثیم کی ایک مقدار براہِ راست بھی شامل کی جاسکتی ہے جیسے کہ ANGUILA ACETI یہ جراثیم محلول کو بہت جلد سرکہ میں تبدیل کر دیں گے مگر اس کا خوشبو اور ذائقہ وہ نہ ہوگا جو خمیر سے پیدا ہوتے ہیں۔ بلکہ بعض صانع اوپر والی سطح کو بھی نہیں دیتے۔ کیونکہ اس میں جراثیم کی "لاگ" ہوتی ہے۔ جسے آئندہ نیا گھان بنانے میں استعمال کیا جاسکتا ہے۔

یورپ میں ملنے والا سرکہ شرابوں سے براہِ راست بھی تیار کیا جاتا ہے۔ ہر غیر کشیدہ شراب سے سرکہ بنتا ہے۔ مگر خوبی یہ ہے کہ اس میں نشہ نہیں ہوتا۔ لوگوں کو سرکہ پلانے کے بعد اس کو تیز کرنے کے لیے عمل کشید سے گزار کر دیکھا ہے۔ مگر اس میں تیزابیت زیادہ آجاتی ہے اور بہت سے فائدے نکل جاتے ہیں۔ اس لیے کشید شدہ یا خوردنی اور معالجاتی مقاصد کے لیے بے کار ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

اطباء قدیم نے سرکہ کی تاثیر اس کی کیمیاوی حیثیت کی بجائے اس کے ماخذ سے بیان کی ہے کہ سیب، بہی اور ناشپاتی سے بننے والا سرکہ مقوی ہوتا ہے۔ جامن اور جاڑی کا سرکہ ورم طحال کو کم کرتا ہے۔ اور ہچکی روکتا ہے۔ پیٹ سے نفخ کو نکالتا ہے۔ جنگلی پیاز کا سرکہ آواز کو صاف کرتا ہے۔ معدے کو قوت دیتا ہے۔ سنگ مثانہ میں مفید ہے۔ اس سے کلیاں کرنے سے مسوڑھے مضبوط ہوتے ہیں۔

حکیم غلام امام نے گڑ سے سرکہ بنانے کے لیے بارہ سیر گڑ کو ایک من پانی میں ڈال کر خمیر اٹھانے کے بعد اس میں پودینہ ملا کر کشید کرنے کی ترکیب بیان کی ہے۔ انہوں نے "علاج الغربا" میں سرکہ بیک وقت دوا اور غذا قرار دیا ہے۔ ان کے کشید کردہ سرکہ کو "عرق نعناع" کہتے ہیں اور عرق کو امراض معدہ اور بڑھی ہوئی تلی میں حکماء نے اکسیر قرار دیا ہے۔

سرکہ کھانے کے بعد معدہ کا فعل قوی ہو جاتا ہے۔ پیاس کی شدت کم ہو جاتی ہے۔ وہ غذائیں جو آسانی سے ہضم نہیں ہوتیں۔ اگر ان کے ساتھ سرکہ شامل کر لیا جائے تو ہضم ہو جاتی ہیں۔ پیٹ سے سدے نکالتا ہے۔ انجیر کو دو روز تک سرکہ میں بھگو کر کھایا جائے تو بڑھی ہوئی تلی ٹھیک ہو جاتی ہے۔ کہا جاتا ہے کہ تلی میں سرکہ کے لیے خصوصی رغبت ہے۔ اس لیے سرکہ کی جو بھی مقدار پیٹ میں جاتی ہے۔ وہ فوراً تلی میں داخل ہو جاتی ہے۔ اس لیے وہ ادویہ جو تلی کے علاج میں دی جائیں اگر ان کے ساتھ سرکہ بھی شامل کر دیا جائے تو اثر جلد ہوتا ہے۔ حقہ اور بیج کیر کو سرکہ کے ساتھ نہار منہ کھایا جائے تو پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں۔

سرکہ پینے سے شراب اور افیون کا نشہ اتر جاتا ہے۔ چونکہ سرکہ بنیادی طور پر تیزابی صفات رکھتا ہے۔ اس لیے قلوی رجحان والی زہروں کے علاج میں سرکہ دینا صحیح معنوں میں علاج بالضد ہے۔ جیسے کہ کاسٹک سوڈا وغیرہ۔ آپریشن کے بعد مریض کو جو قے آتی ہے اس

کو روکنے کے لیے رومال کو سرکہ میں تر کر کے مریض کے منہ پر ڈال دیا جاتا ہے۔ بیہوشی کے بعد کی متلی رک جاتی ہے۔

ویدک طب میں بھی سرکہ کا ذکر کافی ملتا ہے۔ ویدوں نے ہیضہ کے علاج میں سرکہ کو مفید قرار دیا ہے۔ ایک نسخہ کے مطابق پیاز کے ٹکڑے کاٹ کر سرکہ میں بھگو دیے جائیں۔ ہیضہ کی وباء کے دنوں میں اس پیاز کو کھانے سے ہیضہ نہیں ہوتا۔

اطباء قدیم نے سرکہ میں پکائے ہوئے گوشت کو جسے "سکباج" کہتے ہیں کمزور جسم والوں کے لیے مضر قرار دیا ہے۔ بلکہ یہ یرقان میں نافع ہے اور بھوک بڑھاتا ہے۔ پھیپھڑوں سے نکلنے والا خون سرکہ پینے سے بند ہو جاتا ہے۔ شہد کے ساتھ سرکہ ملا کر پینے سے حیض کا درد اور کمی دور ہو جاتے ہیں۔ جسم کے اکثر مقامات سے ہونے والے اندرونی جریانِ خون میں سرکہ پلانا مفید ہوتا ہے۔

سرکہ بیک وقت ٹھنڈا بھی ہے اور گرم بھی۔ پیاس کی شدت میں سرکہ کے ساتھ پانی اور نمک ملا کر دینے سے تسکین زیادہ اچھی طرح ہوتی ہے اور یہ نسخہ سن سٹروک سے بچاؤ کے لیے بھی از حد مفید ہے۔

سرکہ کے بیرونی استعمال

بخار کی شدت کو توڑنے کے لیے مریضوں کے جسم پر پانی پھیرا جاتا ہے۔ اس کی عام ترکیب یہ ہے کہ تازہ پانی میں کپڑا بھگو کر مریض کے جسم پر پھیرتے ہیں۔ اطباء کا کہنا ہے کہ اس پانی میں اگر سرکہ ملا لیا جائے تو فائدہ زیادہ جلد ہوتا ہے۔

اپنے اثرات کے لحاظ سے سرکہ جراثیم کش، دافع تعفن اور مقامی طور پر خون کی گردش میں اضافہ کرتا ہے۔ ان فوائد کی بنا پر یہ پھپھوندی سے پیدا ہونے والی تمام سوزشوں میں کمال کی چیز ہے۔ اس میں اگر کسی اور دوائی کا اضافہ نہ بھی کیا جائے تو چھیپ، داد، اور رانوں کے اندرونی طرف کی خارش میں مفید ہے۔ پھپھوندی کے علاج میں سب سے بڑی

مشکل یہ ہے کہ پھپھوندی دواؤں کی عادی ہو جاتی ہے۔ اس لیے صحیح دوائی کے چند روزہ استعمال کے بعد فائدہ ہونا رک جاتا ہے۔ بلکہ موثر دوائی کے استعمال کے دوران ہی مرض میں اضافہ ہونے لگتا ہے۔ ایسے میں ماہرین امراضِ جلد یہ تجویز کرتے ہیں کہ تھوڑے دنوں کے علاج کے بعد دوائی تبدیل کر دی جائے۔ انہی امراض کی بعض دواؤں سے مطلوبہ فوائد حاصل کرنے کے لیے انہیں مہینوں لگانا پڑتا ہے۔ حال ہی میں داؤ قوبا کے بارے میں ایک جرمن دوائی کے فوائد کے مشاہدات کی تفصیل جاری ہوئی ہے جس کے مطابق کچھ مریض 28 ماہ تک زیرِ علاج رہے۔ سرکہ وہ منفرد دوائی ہے جس کی پھپھوندی عادی نہیں ہوتی اور یہ ہر حال میں اس کے لیے مفید ہے۔ حافظ ابن قیمؒ کے مشاہدات کی روشنی میں پھپھوندی سے پیدا ہونے والی سوزشوں کے لیے ایک نسخہ آزمایا گیا۔

برگ مہندی، سنا مکی، کلونجی، پتھر ے، حب الرشاد، قسط شیریں کو ہم وزن پیس کر اس کے ایک پیالہ میں چھ پیالہ سرکہ ملا کر اسے دس منٹ ہلکی آنچ پر ابالا گیا۔ پھر کپڑے میں نچوڑ کر چھان کر یہ لوشن ہمہ اقسام کی پھپھوندی، داء الثعلب، بفہ میں استعمال کیا گیا۔ فوائد میں لاجواب پایا گیا۔ کسی بھی مریض کو بیس روز کے بعد مزید علاج کی ضرورت نہ رہی۔ جن مریضوں میں چھلکے تھے اور مقامی طور پر اکڑن تھی ان میں اسی نسخہ کو سرکہ کی بجائے زیتون کے تیل میں اسی تناسب کے ساتھ پکایا گیا اور دوائی آمیز تیل اس وقت تک لگایا گیا۔ جب تک چھلکے اتر نہ گئے اور اکڑن کم نہ ہوئی۔ اس کے بعد سرکہ والا مرکب پھر سے شروع کیا گیا۔ چونکہ ان تمام ادویہ کو اپنی افادیت کے بارے میں بارگاہِ نبوت سے سند حاصل تھی اس لیے کسی ناکامی کا سوال ہی پیدا نہ ہوتا تھا۔ عرقِ گلاب میں سرکہ ملا کر ماتھے پر لگانے سے گرمی کا سر درد جاتا رہتا ہے۔ بعض نسخوں میں روغنِ گل یا زیتون کا تیل بھی تجویز کیا گیا ہے۔

گرم پانی میں نمک اور سرکہ ملا کر کلیاں کرنے سے دانتوں کا درد جاتا رہتا ہے۔ یہ عمل اگر بار بار کیا جائے تو مسوڑھوں سے سوزش کو بھی دور کر دیتا ہے۔ اسی مرکب کے غرارے کرنے سے حلق کی سوزش اور خناق میں بھی فائدہ ہوتا ہے۔ بچھو کے کاٹے پر خالص سرکہ یا

سرکہ میں قسط شیریں کو حل کر کے لگانے سے درد اور زہر جاتا رہتا ہے۔ پائیوریا کے لیے مفید ہے۔

اطباء قدیم نے موچ، خارشت اور حساسیت میں گنے کا سرکہ پلانے اور لگانے کی سفارش کی ہے سرخ اینٹ کو آگ میں سرخ کر کے اس پر سرکہ کا چھینٹا دینے سے جو دھواں نکلتا ہے دیا اسے زکام کے لیے مفید قرار دیتے ہیں۔ سرکہ میں گندھک ملا کر لیپ کرنے سے جوڑوں میں گنٹھیا کے درد کو فائدہ ہوتا ہے۔ ایک اور نسخہ کے مطابق اس میں گندھک کی بجائے میٹھا تیل ملا کر مالش کرنا بھی مفید ہوتا ہے۔ ہم نے سرکہ کے ساتھ حب الرشاد ابال کر اس میں زیتون کا تیل ملا کر جب دکھتے پٹھوں پر مالش کروائی تو ان کی اینٹھن میں بے انتہا مفید پایا۔

سر کی جلد اور بالوں کی بیماریوں کے لیے اساتذہ کے اکثر نسخے سرکہ ہی پر مبنی ہیں۔

بوعلی سینا کہتے ہیں کہ روغنِ گل میں ہم وزن سرکہ ملا کر خوب ملائیں۔ پھر موٹے کپڑے کے ساتھ سر کو رگڑ کر سر کے گنج پر لگائیں۔ انہی کے ایک نسخہ میں کلونجی کو توے پر جلا کر سرکہ میں حل کر کے لیپ کرنے سے گنج ٹھیک ہو جاتا ہے۔ بکری کے کھر اور بھینس کے سینگ کو جلا کر سرمہ میں حل کر کے سر پر بار بار لگانے سے گرے بال اُگ آتے ہیں۔ اسی مقصد کے لیے ادرک کا پانی اور سرکہ ملا کر لگانا بھی مفید ہے۔ بال اُگانے کے لیے کاغذ جلا کر اس کی راکھ سرکہ میں حل کر کے لگانے کے بارے میں بھی حکماء نے ذکر کیا ہے۔ عرق النساء اور اعصابی دردوں میں حب الرشاد اور جو کا آٹا سرکہ میں حل کر کے لیپ کرنا مفید ہے۔

سرکہ بطور غذا

سرکہ غذا کے طور پر سنتِ نبویؐ کے مطابق سالن کی صورت میں تو مدتوں سے مستعمل ہے۔ اب اس کے دافع تعفن اثرات اور جراثیم کش فائدے کو نئی افادیت میسر آ گئی ہے۔

سرخ مرچوں کو پیس کر سرکہ میں پکا کر چٹنی چٹنی ۔۔۔۔۔۔بنتی ہے۔ اس کا کمال یہ ہے کہ اگر اس کو کسی چیز میں ڈالیں تو مرچ کا ذائقہ برا نہیں لگتا۔ انڈا اور زیتون ملا کر سرکہ خوب ملانے سے MYONAISE چٹنی بنتی ہے۔ اسے تلے ہوئے گوشت کے قتلوں پر لگا کر کھائیں تو ذائقہ لاجواب ہو جاتا ہے۔ ثابت ران یا گوشت کے بڑے ٹکڑوں کو پکانے سے پہلے چھچھے لگا کر سرکہ لگایا جاتا ہے۔ اس سے گوشت کے سخت ریشے گل جاتے ہیں۔ چینی کھانوں کی اکثریت میں سرکہ ایک جزو لاینفک ہے۔

۔☆۔

سرمہ ۔۔۔ اثمد

ANTIMONY

ANTIMONY SULPHIDE

سرمہ ایک سیاہ رنگ، چمکدار پتھر ہے جو مصر، افریقہ، ایران اور عراق میں پایا جاتا ہے۔ ہندوستان میں یہ وزیا نگرم کے علاقہ میں ملتا ہے۔ پاکستان میں سرمہ کا پتھر باجوڑ، چترال اور کوہستان کے علاقہ میں پایا جاتا ہے۔ کہتے ہیں کہ دنیا کا بہترین سرمہ اصفہان اور چترال میں پایا جاتا ہے۔

کیمیاوی طور پر سرمہ کا پتھر ANTIMONY کی کچ دھات ORE ہے۔

احادیث نبویؐ

زمانہ قدیم سے مصری عورتیں اپنی آنکھوں میں سرمہ لگا کر ان کو خوبصورت بناتی رہی ہیں۔ مگر ان کے طبی فوائد کا تاریخ طب میں پہلی مرتبہ اظہار حضور نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے ارشادِ گرامی سے ہوا۔ حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

خیر اکحالکم الاثمد۔ یجلوا البصر وینبت الشعر

(ابن ماجہ، ترمذی، مسند احمد، ابن حبان، الحاکم، الطبرانی)

(تمہارے سرموں میں سب سے بہترین اثمد ہے۔ یہ بینائی کو روشن

کرتا ہے اور بال اُگاتا ہے)

یہی روایت احمد، ترمذی، الحاکم اور ذہبی نے سالم عبداللہؓ سے بھی بیان کی۔ جسے انہوں نے اپنے والد محترم سے سُنا۔

حضرت بریدہؓ روایت کرتی ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ثلاث یزدن فی قوة البصر، الکحل الاثمد والنظرة الی الخضرة والنظرة الی وجه حسن (ابوالحسن ،اقی فی فوائد)

(تین چیزیں بینائی میں اضافہ کرتی ہیں اثمد کا سرمہ۔ سبزے کو دیکھنا، اور خوبصورت چہروں کا دیدار)

حضرت عبدالرحمان بن نعمان بن معبدؓ بن ہودة الانصاری اپنے والدِ گرامی سے روایت کرتے ہیں۔

ان رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیه وسلم امر بالاثمد المروح عند النوم۔ (ابوداؤد)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے حکم دیا کہ اثمد کا مروح سرمہ رات سوتے وقت استعمال کیا جائے)

ابوعبید اس کی تفسیر میں بتاتے ہیں کہ مروح سے مراد وہ سرمہ ہے جس میں کستوری ملائی گئی ہو۔

سرمہ لگانے کے بارے میں سنتِ نبویؐ کی کیفیت حضرت عبداللہ بن عباسؓ اس طرح بیان کرتے ہیں۔

کانت للنبی صلی اللّٰہ علیه وسلم مکحلة یکتحل منها ثلاثا فی کل عین۔ (ابن ماجہ)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے پاس ایک سرمہ دانی تھی۔ جس میں سے وہ ہر آنکھ میں تین مرتبہ لگایا کرتے تھے)

اسی عمل مبارک کی مزید تفصیلات انہی نے ایک دوسری جگہ بیان فرمائی ہیں۔

كان رسول الله صلى الله عليه وسلم اذا اكتحل يجعل في اليمنى ثلاثا يبتدي بها، يختم بها و في اليسرى ثنتين. (ترمذی)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم جب سرمہ لگاتے تو دائیں آنکھ میں تین سلائیاں لگاتے۔ اس کی ترکیب یہ تھی کہ دائیں سے شروع کرتے اور اسی پر ختم کرتے اس طرح بائیں میں دو سلائیاں پڑتیں)

امام احمد بن حنبلؒ کی تشریح کے مطابق ہر آنکھ میں تین تین سلائیاں لگائی جائیں۔ ان کی فقہ پر عمل کرنے والے پہلے ایک آنکھ میں تین مرتبہ لگا کر پھر دوسری میں تین لگا لیتے ہیں۔

محدثین کے مشاہدات

سرمہ افریقی ممالک سے بھی آتا ہے مگر اصفہان کا سرمہ سب سے عمدہ ہوتا ہے۔ سرمہ کو عربی میں "حجر الکحل" کے نام سے بھی موسوم کیا گیا ہے۔ یہ چمکدار اور سیاہ ہے جس میں ریت اور مٹی ہوتے ہیں۔ یہ آنکھوں اور ان کے اعصاب کو تقویت دیتا ہے۔ زخموں کے اوپر اور آس پاس جو فالتو گوشت نمودار ہو جاتا ہے۔ سرمہ اسے زائل کرتا ہے۔ ان کو مندمل کرتا ہے۔ ان سے غلاظت نکالتا ہے۔ اور بند راستے کھول دیتا ہے۔

اس فائدے کو مد نظر رکھتے ہوئے KELOIDS کے چند مریضوں پر سرمہ کے بعض مرکبات کا تجربہ کیا گیا۔ مقصد یہ تھا کہ سرمہ ایسے محلول کی شکل اختیار کرے جو زخم پر اثر انداز ہو سکے۔ اس غرض کے لیے SULPHIDE کا پانچ فیصدی مرہم ویسلین اور چار فیصدی مرہم زیتون کے تیل میں بنائی گئی KELOIDS سے مراد جلد پر وہ فالتو تہ ہے جو زخموں اور خاص طور پر آگ سے جلنے کے بعد نمودار ہوتی ہے۔ طب قدیم و جدید میں اسی بیماری کا

کوئی آسان علاج موجود نہیں۔ اکثر اوقات جلد کا متاثر ٹکڑا کاٹ کر نکال دیا جاتا ہے اور اس کے بعد اس پر ایکسرے کی شعاعیں ڈالی جاتی ہیں اگر یہ صورت دو تین جگہوں تک محدود ہو تو فائدہ ہو سکتا ہے اور اگر پورے جسم پر ہو تو پھر جگہ جگہ کو کاٹنا اور بجلی لگانا ممکن نہیں سرمہ کی مرہم اس اندھیرے میں روشنی کی پہلی کرن ہے۔

ہم نے یہ دوائی ذاتی طور پر چار مریضوں کو استعمال کرائی ہے۔ (زیادہ پر اس لیے ممکن نہ ہو سکا کہ یہ بیماری اتنی عام نہیں) تو ان میں سے ہر ایک کو فائدہ ہوا۔

زکام کے دوران آنکھوں سے بہنے والا پانی سرمہ سے خشک ہو جاتا ہے۔ اور آنکھ کی سرخی جاتی رہتی ہے اسے چکنائی میں حل کر کے آگ سے جلے ہوئے زخموں پر لگانا از حد مفید ہے۔

وہ لوگ جو باقاعدہ سرمہ لگاتے ہیں ان کی بینائی بڑھاپے میں بھی کمزور نہیں ہوتی۔

سرمہ کے بارے میں جدید اعتراضات

پاکستان میں سرمہ کا پتھر چند مقامات پر دستیاب ہے کانکنی سے جتنا بھی حاصل ہوتا ہے وہ قومی ضروریات میں کام آ جاتا ہے۔ بازار میں فروخت نہیں ہوتا۔ بازار میں ملنے والے تمام سرمے آزاد کشمیر سے حاصل ہونے والے سلیمہ کے پتھر سے بنتے ہیں جو کہ نہ تو ANTIMONY ہے اور نہ ہی اس سے وہ فوائد حاصل ہو سکتے ہیں جو نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے سرمہ کے بارے میں بیان فرمائے۔

ویدک طب میں سلیمہ کا سرمہ ''کرشن سرمہ'' کے نام سے باقاعدہ مذکور ہے۔ کیونکہ ان لوگوں کو سرمہ کے پتھر اور اس کی کیمیاوی حیثیت سے آشنائی نہ تھی۔ دریائے سندھ کی بالائی وادی سے ملنے والے اس پتھر کو جلا کر اس کے ساتھ سیماب۔ ترپھلا اور بھیم سینی کافور آنکھوں میں لگانے کے لیے ویدک نسخوں میں استعمال ہوتے ہیں۔ جن میں سے اکثر آنکھوں کے لیے مقامی طور پر مضر اور غشائے مخاطی سے جذب ہونے کے بعد جسم میں

سمیاتی اثرات کا باعث ہو سکتے ہیں۔ کرشن سرمہ ہرگز ارشادات کے مطابق نہیں اور اسے استعمال کرنا بیماری کو دعوت دینے کے برابر ہے۔

کراچی کے ایک ڈاکٹر صاحب نے سستی شہرت حاصل کرنے کے لیے حال ہی میں ایک اخباری بیان میں کہا ہے کہ سرمہ آنکھوں کے لیے مضر ہے۔ ان کے اس اظہار پر رائے حاصل کرنے کے سلسلہ میں امراض العیون کے مسلمہ ماہرین میں پروفیسر سید واصف قادری، پروفیسر راجہ ممتاز قلی خان، پروفیسر محمد منیر الحق صاحبان سے دریافت کیا گیا۔ انہوں نے فرمایا کہ سرمہ بلاشبہ آنکھوں کے لیے مفید ہے۔ یہ اکثر بیماریوں کا علاج ہے اور متعدد بیماریوں سے محفوظ رکھتا ہے۔ کئی ایک استادوں نے بتایا کہ وہ اسے ذاتی طور پر بھی استعمال کرتے ہیں اور اس کے فوائد کے زندہ ثبوت ہیں۔

مسلمانوں میں سرمہ سنتِ نبویؐ کے طور پر رائج ہوئے اب چودہ سو سال سے زائد کا عرصہ گزر چکا ہے۔ اسے کروڑوں نہیں اربوں افراد نے استعمال کیا اور اتنے طویل عرصہ کے مشاہدات کے بعد بھی اس کے مضر اثرات کے بارے میں کوئی شہادت میسر نہیں سنت پر عمل کرنے کے مشتاق ساری عمر باقاعدگی سے سرمہ لگاتے رہے ان کی بینائی نہ تو بڑھاپے میں بھی کمزور ہوئی، نہ ان کی پلکوں کے بال گرے اور نہ ہی سر سے گرنے والی بلہ نے ان کی پلکوں میں سوزش پیدا کی۔ کچھ دن ہوئے انگلستان میں بھی کسی نیم خواندہ ماہر کے مشورہ پر وہاں سرمہ کی درآمد پر پابندی لگائی گئی تھی۔ خیال تھا کہ اس سے آنکھوں کو نقصان ہوتا ہے۔ اس باب میں جب مزید تحقیق ہوئی تو پتہ چلا کہ اثمد کے خالص سرمہ کے استعمال سے کسی کو کوئی تکلیف نہیں ہوتی۔ جن کو تکلیف ہوئی انہوں نے "کرشن سرمہ" استعمال کیا تھا۔ ویدک طب میں سلیسہ کے سرمہ کو کرشن سرمہ کہتے ہیں۔

جدید مشاہدات

حکومت ہند کے یونانی ادویہ کے شعبہ کی تحقیقات کے مطابق آنکھوں کے لیے سرمہ

بنانے کا بہترین نسخہ یہ ہے۔

سرمہ کے پتھر کو پہلے آگ میں رکھ کر سرخ کر لیا جائے۔ پھر اکیس دن بارش کے پانی میں بھگو کر رکھیں۔ پھر اسے 12 گھنٹے تر پھلا کے پانی میں جوش دیں۔ وہاں سے نکال کر خشک کر کے سونف کے عرق میں اتنا کھرل کریں کہ باریک ریشمی کپڑے سے چھن کر نکل جائے۔ اب یہ آنکھوں میں لگانے کے قابل ہو گیا۔

اس نسخہ میں بارش کا پانی ایک ایسی چیز ہے جسے قرآن مجید نے مبارک قرار دیا۔ محدثین اس کی افادیت میں متعدد روایات بیان کرتے ہیں۔

سرمہ کی باریکی کے بارے میں حکیم مفتی فضل الرحمان کا طریقہ یہ تھا کہ وہ اسے پیس کر چینی کی تھالی میں پھیلا کر دھوپ میں لے جاتے تھے۔ وہاں تھالی کو معمولی حرکت دیتے تھے اگر ذرات بڑے ہوں تو ان سے سورج کی شعاعیں منعکس ہوتی ہیں۔ اگر سرمہ پوری طرح باریک ہو تو اس سے شعاعیں منعکس نہیں ہوتیں۔

بھارتی ماہر علم الادویہ نڈکارنی تجویز کرتا ہے کہ سرمہ میں سہاگہ بریاں پھٹکڑی بریاں قلمی شورہ اور سنگ بصری ملا کر اسے لیموں کے عرق میں کھرل کر کے استعمال کریں۔

یہ سب محقق اس امر پر متفق ہیں کہ سرمہ آنکھوں کے لیے مفید ہے۔

سرمہ کے دیگر استعمال

محدثین کرام نے سرمہ کو عفونت والے زخموں اور ایسی سوزشوں اور خلیاتی بیماریوں میں تجویز کیا ہے جن میں گوشت بڑھ جانے یا زائد گوشت پیدا ہو گیا ہو۔ جیسے کہ آنکھ میں ناخونہ بڑھتے ہوئے گوشت والا لاہوری پھوڑا مثال ہے۔ انگریزی میں بھی اس کا تقریباً یہی نام ہے البتہ یہ BAYER-LEISHM کہلاتا ہے۔ اس کی ایک قسم خون میں داخل ہو کر بخار کی ایک صنف پیدا کرتی ہے جسے انگریزی میں "کالا آزار" کہتے ہیں۔ طب جدید میں اس

بیماری کے جتنے بھی علاج آزمائے گئے آخر بیکار ہوئے۔ لوگوں نے شنگرف اور سنکھیا کے مرکبات بھی دیئے مگر بات نہ بنی آخر سرمہ آزمایا گیا۔ اس کا ایک مرکب STIDGLUCOL بڑا مفید ثابت ہوا۔ یہ حقیقت میں سرمہ کے ساتھ گلوکوس کا اشتراک تھا۔ پھر ایک اور مرکب STIBATIN آیا جس میں سرمہ کے ساتھ گلوکوس اور نارٹرک ایسڈ مشترک تھے۔

• جنوبی امریکہ کے ممالک، افریقی براعظم اور مصر میں طفیلی کیڑوں سے پیدا ہونے والی دو بیماریوں اذیت پہنچانے اور جسموں کو بیکار کر دینے میں بڑی بدنام ہیں۔ کیڑے اندر گھس کر سوزش اور جریان خون کا باعث ہوتے ہیں۔ دوسری بیماریوں میں دوران خون میں رکاوٹ آنے سے شدید قسم کے ورم آتے ہیں۔ ان کو SCHISTOSOMIASIS اور BILHARZIASIS کہتے ہیں۔ اس خطرناک بیماری کے علاج کا سہرا مصری ڈاکٹر محمد خلیل کے حصہ میں آیا۔ انہوں نے سرمہ کے ساتھ ایک کیمیاوی اشتراک میں FOUADIN نامی ٹیکے تیار کیے۔ یہ ٹیکے آج بھی دنیا کی معتبر ترین دوا ساز جرمن کمپنی BAYER تیار کر کے دنیا بھر میں مکمل کورس کی صورت میں فروخت کر رہی ہے۔ امریکن دوا سازوں کو اس میں زک محسوس ہوئی اور انہوں نے آج کل اپنی ایک ایجاد ان بیماریوں کے لیے تیار کی ہے۔ مگر اس کی بنیاد SOD ANTIMONYL TARTARATE ہے۔ جو کہ سرمہ کے پتھر سے بنتی ہے۔

ہومیوپیتھک

اس طریقہ علاج میں بیزاری، میلی زبان، نہانے سے بیماری بڑھنے گرمی بری لگے۔ جوڑوں میں درد ہیں۔ گفتگو میں بیزاری، جسم گرم، بجھی بجھی آنکھیں، چہرے پر کیل مہاسے، بھوک کم، کھٹے کو جی چاہے۔ متلی، کھانسی، ایگزیما، بوڑھوں میں اونگھتے رہنے کی عادت میں ANTIMONY دیتے ہیں۔ اور اگر آلات تنفس میں مسلسل سوزش پرانی ہو جائے، سونگھنے کی

حس ختم ہو جائے گلے میں خراش محسوس ہو تو ٹمونیا اکثر ہو تو سنہری ANTIMONY SUIPHURATUM دیتے ہیں۔

-☆-

سنا مکی ۔۔۔ سنا

SENNA

CASSIA ANGUSTIFOLIA

سنا ایک خودرو جھاڑی ہے جو حجاز مقدس کے پہاڑوں پر پیدا ہوتی ہے اس کے پتے دندانوں والے اور پودا ایک میٹر کے قریب بلند ہوتا ہے۔ کہا جاتا ہے کہ پہاڑوں پر چرنے والی بکریاں ان پتوں کو شوق سے کھاتی ہیں اس لیے حجازی بکروں کا گوشت مسہل ہوتا ہے۔ اس مفروضہ میں حقیقت نہیں، کیونکہ حجاز کے تمام بڑے شہروں میں بکرے کا گوشت کھایا جاتا ہے اور کسی کو اسہال نہیں ہوتے۔ حجاز کی سنا کا پودا اپنی شکل وصورت اور فوائد میں دوسری تمام اقسام سے مختلف ہے۔ توریت مقدس میں آیا ہے۔

۔۔۔ خدا کا فرشتہ ایک جھاڑی میں سے آگ کے شعلہ میں اس پر ظاہر ہوا۔ اس نے نگاہ کی اور کیا دیکھتا ہے کہ ایک جھاڑی میں آگ لگی ہوئی ہے پر وہ جھاڑی بھسم نہیں ہوئی۔ (خروج ۳:۲)

اس آیت میں کوہ طور پر ایک جھاڑی کا ذکر آیا ہے۔ لوگوں نے اس جھاڑی کو سنا کی جھاڑی قرار دیا ہے۔ یہ مفروضہ درست نہیں۔ کیونکہ قرآن مجید نے طور سینا کی خصوصی زراعت زیتون کو قرار دیا ہے۔ دوسری طرف مغربی محققین نے یہ بات حتمی طور پر ثابت کر لی ہے کہ سنا کا اصل وطن مکہ معظمہ اور اس کے اطراف ہیں۔ 900-850ء کے درمیان ایک عرب سنا کا پودا مصر لایا۔ جس کی وہاں کاشت کی گئی۔ مصر کی زمین نے اس پودے کو قبول کر

لیا اور اب دریائے نیل کے پورے ڈیلٹا میں سوڈان، اسوان وغیرہ میں سنا کی باقاعدہ زراعت ہوتی ہے۔ چونکہ سنا کے ذخیرے اسکندریہ اور پورٹ سوڈان کی بندرگاہوں سے مغربی ممالک جاتے ہیں اس لیے وہ اسے اسکندریہ کی سنا ALEXANDRIA SENNA کہتے ہیں۔ پودا مکہ کا ہے۔ اسی بیج سے یہ مصر میں کاشت ہوا مگر اس کے باوجود یہ شکل و صورت میں اپنی مادری سنا سے مختلف ہے اس لیے ماہرین نباتات اس کو CASSIA ANGUSTIFOLIA کہتے ہیں۔

طب میں سنا کا استعمال دسویں صدی سے پہلے کتابوں میں نہیں ملتا اور یہ بات طے ہے کہ اسے دوائی کے طور پر عرب اطباء نے دسویں صدی عیسوی سے شروع کیا۔ وہاں سے مغربی اطباء کو پسند آئی۔ بھارتی اطباء سنا سے اتنے متاثر ہوئے کہ انہوں نے اسے جنوبی ہند میں کاشت کیا۔ ترچنا پلی، میسور اور پانڈیچری کے علاقہ کی سنا کو خصوصی نام دیئے گئے ہیں اور علم نباتات میں یہ CASSIA LANCEOLATA کہلاتی ہے۔ کیونکہ اس کے پتے نشتر کی مانند ہوتے ہیں۔ کرنل چوپڑا نے یہ قرار دینے کی کوشش کی ہے کہ بھارتی سنا کی شکل و صورت سنا مکی کی طرح ہے اس لیے یہ دونوں LANCEOLATA ہیں۔ یہ درست نہیں۔ ان کی کیمیاوی ساخت، اثرات اور پتوں کی لمبائی مختلف ہے۔ اسی طرح پنجاب اور سندھ میں بھی سنا کی کاشت کافی ہوتی ہے۔ بازار میں سنا کی ایک قسم "سکھری سنا" میسر ہے۔ جہاں تک قبض کشائی کا تعلق ہے اس میں کوئی کمی نہیں۔ لیکن جہاں سنا کے دوسرے طبی فوائد کا تعلق ہے یہ کمی قسم سے گھٹیا ہے۔

حجازی سنا مکی کو مقامی لوگ عشرق، کہتے ہیں اس کی پھلی گول، اس کے پتے دونوں طرف سے چکنے ہوتے ہیں۔ ان کا رنگ سبزی مائل زرد ہوتا ہے۔

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت اسماء بنت عمیسؓ حضرت ابوبکرؓ کی بیگم تھیں۔ روایت فرماتی ہیں۔

قلت قال لی رسول اللّٰہ صلی اللہ علیه وسلم بما ذاكنت تستمشين قلت بالشبرم قال حار جار ثم استمشيت بالسنا فقال لو كان شئ يشفي من الموت كان السنا والسنا شفاء من الموت. (ابن ماجہ)

(مجھ سے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے پوچھا کہ میں کونسا مسہل استعمال کرتی ہوں۔ میں نے عرض کی کہ شبرم، انہوں نے فرمایا کہ وہ تو بہت گرم ہے اس کے بعد سے میں سنا کا استعمال کرنے لگی کیونکہ انہوں نے فرمایا اگر کوئی چیز موت سے شفا دے سکتی ہوتی تو وہ سنا تھی۔ اور سنا موت سے شفا ہے)

اس حدیث میں ارشاد ہوا۔ کہ کوئی چیز اگر موت سے شفا دے سکتی تو سنا ہوتی۔ پھر اس کے ساتھ ہی یہ بیان ہوا کہ سنا موت سے شفا ہے۔ یہ حدیث کے اپنے متن کے خلاف ہے۔ انہی محترمہ سے ترمذی نے انہی الفاظ میں روایت کیا ہے مگر اس روایت میں "السناء شفاء من الموت" کے الفاظ نہیں۔ ترمذی کے علاوہ یہ روایت مسند احمد۔ ابوداؤد اور مستدرک الحاکم میں بھی واضح الفاظ میں آخری ابہام کے بغیر موجود ہے۔

حضرت عبداللہ بن ام حرام کو یہ شرف حاصل ہے کہ انہوں نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ قبلتین والی نماز پڑھی۔ روایت فرماتے ہیں۔

سمعت رسول الله صلى الله عليه وسلم يقول عليكم بالسنا والسنوت فان فيهما شفاء من كل داء الا السام قيل يا رسول الله وما السام قال الموت

(ابن ماجہ، الحاکم، ابن عساکر)

(میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم سے سنا۔ وہ فرماتے تھے کہ تمہارے لیے سنا اور سنوت موجود ہیں۔ ان میں ہر بیماری سے شفا ہے سوائے سام کے۔ میں نے پوچھا کہ حضورؐ

سام کیا ہے۔ فرمایا۔ موت)

ام المومنین حضرت سلمہؓ روایت فرماتی ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

وللشبرم فانه حار وبارد علیک بالسنا والسنوت فان فیھما دوا من کل شئ الا السام. (طبری)

(حضورؐ نے شبرم کے بارے میں فرمایا کہ وہ گرم ہے۔ تمہارے لیے ٹھنڈک سنا اور سنوت میں ہے۔ ان میں ہر چیز کی دوا ہے۔ موت کے سوا)

حضرت ابوایوب انصاریؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

السنا والسنوت فیھما دواء من کل داء. (ابن عساکر)

(سنا اور سنوت میں ہر بیماری سے شفا ہے)

حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ان خیر ماتد اویتم به السعوط واللدود والحجامة والمشي. (ترمذی)

(تم جو علاج کرتے ہو ان میں سے بہترین علاج ناک میں دوائی ڈالنا منہ میں ایک طرف دوائی ڈالنا۔ پچھنے لگانا اور چلنا ہے)

اس حدیث مبارکہ میں ''المشی'' کا لفظی مفہوم تو پیدل چلنا ہے۔ یعنی پیدل چلنا، بذاتِ خود ایک علاج ہے۔ مگر اس کی تشریح میں حافظ ابن القیمؒ کہتے ہیں کہ مشی سے مراد پیٹ کا چلانا یعنی مسہل کے ذریعہ آنتوں سے غلاظت کا اخراج کر کے جسم کو ہلکا کرنا ہے۔ اسی اصول کو سامنے رکھیں تو مشی میں مدرالبول ادویہ بھی آ جائیں گی۔ کیونکہ انسانی جسم سے غلاظت اور زہریلے عناصر کے اخراج کا ایک اہم اور قابل اعتماد ذریعہ پیشاب بھی ہے۔ ابن القیمؒ اس حدیث کو سنا کی تعریف اور اہمیت قرار دیتے ہیں۔

حضرت انس بن مالکؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ثلاث فیھن شفاء من کل داء الا السام، السنا والسنوت
وقال محمد نسیت الثالثة. (النسائی)

ایک دوسری روایت میں انہی کے الفاظ یوں ہیں۔

ثلاث فیھن شفاء من کل داء الا السام: السنا
والسنوت، قالوا: ھذا السناء فماه فما السنوت؟ قال:
لوشاء الله لعرفکموه قال محمد، نسیت الثالثة

(تین چیزوں میں شفا ہے۔سوائے موت کے، سنا اور سنوت۔ پھر کہا
کہ سنا کو تو تم جانتے ہو۔سنوت کیا ہے؟ اللہ نے چاہا تو میں تمہیں
بتاؤں گا۔ پھر کہا محمد نے کہ میں تیسری چیز بھول گیا ہوں)

حضرت انسؓ سے روایت جس واسطہ سے میسر آتی ہے۔وہ اگرچہ صرف نسائی میں نہیں بلکہ اور کتابوں میں بھی ہے۔لیکن راوی کو ان سے سنوت کے بارے میں آگاہی نہ ہو سکی۔اور راوی تیسری چیز بھی بھول گئے۔

سنا اور سنوت کے بارے میں روایات ابن مندۃ سے لے کر ابن عساکر تک اور ابونعیم سے نسائی، ابن ماجہ اور طبری تک موجود ہیں۔اس تواتر سے بات کی سچائی تو معلوم ہوگئی لیکن راویان احادیث سے یہ معلوم نہ ہوسکا کہ سنوت سے مراد کیا ہے؟

السنوت کیا ہے؟

السنا اور سنوت والی حدیث ابن ماجہ میں بھی بیان ہوئی ہے اس کی تشریح میں محمد ابن یزید ابن ماجہ کہتے ہیں کہ اس حدیث کے راوی عمرو بن بکر سکسکی نے یہ حدیث ابن ابی عبلة سے سنی تھی جن کا ارشاد تھا کہ سنوت اصل میں ''شبت'' ہے جو کہ سویہ ہے۔سویہ سے مراد وہ دانے ہیں جو سونف کی طرح کے ہوتے ہیں اور جن سے بچوں کے پیٹ سے نفخ اور ہوا نکالنے والی مشہور دوائی گرائپ واٹر بنتی ہے۔دوسرے لوگوں سے تحقیق کے بعد وہ کہتے ہیں

یہ وہ شہد ہے جو گھی کی مشکوں میں رکھا ہوا ہو۔ اس کی سند میں وہ شعر بیان کرتے ہیں۔

هم السمن بالسنوت لا السن بينهم

(ہم ایک دوسرے کے ساتھ اس طرح ہیں جیسے کہ شہد کے ساتھ گھی)

علامہ وحید الزماںؒ اسے شہد اور سونف قرار دیتے ہیں۔

محدثین کرام کی تحقیقات اور بزرگانِ سلف میں محدث عبداللطیف بغدادیؒ کہتے ہیں کہ جب سنا کو ایسے شہد میں اچھی طرح ملا لیا جائے جو گھی والی مشک میں رکھا گیا ہو تو یہ سنوت ہے۔ کیونکہ یہ دونوں اس کے مصلح ہیں۔ امام ابن القیمؒ نے سنوت کی تشریح میں آٹھ امکانات کو بیان کیا ہے۔

1- یہ شہد ہے۔

2- یہ گھی کے مشکیزے کا جوہر ہے جو کہ گھی کے اوپر سیاہی مائل آ جاتا ہے۔ یہی رائے عمرو سکسکی کی ہے۔

3- یہ زیرہ (کیمون) کی طرح کی چیز ہے۔ ابن الاعرابی کی یہ رائے معتبر نہیں۔

4- یہ کرمانی زیرہ ہے۔

5- ابوحنیفہ دینوری اسے رازیانج قرار دیتے ہیں۔ جسے محدثین نے سونف قرار دیا ہے۔

6- یہ شبت ہے۔ شبت کا ترجمہ سویا اور سویا کا ساگ بھی کیا گیا ہے۔

7- حافظ ابوبکر السنی (محدث اور مصنف الطب النبویؒ) کی تحقیق کے مطابق یہ کھجور ہے۔

8- یہ اصل میں وہ شہد ہے جو گھی کی مشک میں رکھا گیا ہو کیونکہ شہد اور گھی دونوں اس کے مضر اثرات کی اصلاح کر سکتے ہیں۔

ابن القیمؒ محدث عبداللطیف بغدادیؒ کی آخری رائے کو زیادہ قرین قیاس تسلیم کرتے ہیں۔ محدث محمد بن احمد ذہبیؒ بھی عبداللطیف بغدادی کی رائے کو زیادہ اہمیت دیتے ہیں۔

اصل بات یہ ہے کہ سنا کے استعمال سے پیٹ میں ہلکی سی خیزش ہو سکتی ہے۔ اس لیے اس کے ساتھ کسی ایسی چیز کا شامل ہونا ضروری ہے جو پیٹ سے ہوا نکال سکے اور قولنج کو رفع

کرے جیسے کہ سونف، سویا، زیرہ، کھجور، ان میں سے ہر ایک کی صلاحیت یہی ہے۔ گھی آنتوں کو نرم کرتا ہے۔ اور شہد کا سرالرپاج ہے۔ اس لیے مذکورہ آٹھ میں سے کوئی بھی سنا کے ساتھ مصلح بننے کی صلاحیت رکھتی ہے۔

محدثین کے مشاہدات

محدثین کرام نے زیادہ کاوش سنوت کی ماہیت کو متعین کرنے پر صرف کی ہے۔ حجاز میں مسہل کے لے شبرم کا استعمال عام تھا۔ شبرم سے آنتوں میں سوزش ہونے کے ساتھ خون بھی آنے لگتا تھا۔ اس سے جلد پر دانے بھی نمودار ہو جاتے تھے اس لیے حاذق اطباء نے عہد رسالتؐ سے پہلے اور بعد شبرم کو انسانی استعمال کے ناقابل اور خطرناک دوائی قرار دیا ہے۔ حدیث میں دو مرتبہ ''حار'' کے لفظ کو محدث ابو عبید ''حار و جار'' قرار دیتے ہیں جس کے معنی تو وہی ہیں مگر شدت کا اظہار ہے۔ ابو حنیفہ دینوری بھی دوسرا لفظ ''جار'' سمجھ کر اس کی مضرت پر زور دیتے ہیں۔

سنا حجاز کی ایک خودرو نباتات ہے جس کی عمدہ ترین قسم مکہ میں پائی جاتی ہے۔ یہ پیٹ سے صفراء کو خارج کرتی ہے۔ سوداء کو نکالتی اور دل کے پردوں کو تقویت دیتی ہے۔ پٹھوں اور عضلات سے اینٹھن کو دور کرتی ہے۔ بالوں کو گرنے سے روکتی اور صحت مند بناتی ہے۔ جسمانی دردوں کو مٹاتی ہے۔ اس کے استعمال کی بہترین صورت اس کا جوشاندہ ہے۔ اس جوشاندہ کو پکاتے وقت اگر بنفشہ اور منقی بھی شامل کر لیا جائے تو زیادہ مفید ہوگا۔ اس جوشاندہ کے پانچ ماشہ ایک معقول مقدار ہے۔

سنا جلدی امراض خاص طور پر پھوڑے پھنسیوں، خارش اور جسم پر پڑنے والے داغوں کے لیے بہترین دوائی ہے۔ اس کا لگانا مفید ہے۔

ذہبیؒ کی تحقیقات کے مطابق سنا ان ادویہ میں سے ہے جن کے فوائد لا انتہا ہیں اور اطباء قدیم نے جہاں بھی بات سمجھ میں نہ آئی وہاں سنا کا استعمال کیا۔ ان کے خیال میں اس

کی افادیت کی اہم وجہ یہ رہی ہے کہ اس کے استعمال سے جسم کے غلیظ مادے باہر نکل جاتے ہیں اور اس طرح غلاظتوں کے اخراج سے جسم میں تندرستی کا عمل شروع ہو جاتا ہے۔ ابن سینا نے اسے امراضِ قلب میں کام آنے والی ادویہ میں سرفہرست قرار دیا ہے۔ یہ جوڑوں کے درد کو دور کرتی ہے۔ دماغ سے وسوسوں کو نکالتی ہے اس بنا پر بعض اطباء نے اسے مرگی میں مفید پایا ہے۔

الرازی تجویز کرتے ہیں کہ سنا کے سفوف سے اس کا جوشاندہ بہتر ہے۔ اسے پکاتے وقت اس میں شاہترج کی شمولیت غلاظتوں کے اخراج میں زیادہ مفید ہوگی۔ لیکن وہ شاہترج کے علاوہ منقی اور بنفشہ کو بھی ضروری سمجھتا ہے۔ البتہ مٹھاس کے لیے اس میں کھانڈ ضرور ملائی جائے۔ یہ جوشاندہ چار سے سات ماشہ تک استعمال کیا جا سکتا ہے۔ اس کے استعمال سے کمر درد، بواسیر، جوڑوں کا درد اور خارش دور ہو جاتے ہیں۔ اگر اسے سرکے کے ساتھ پکایا جائے تو یہ جلدی امراض کو دور کرتی ہے۔ اس کے لگانے سے سر میں سکری (بفہ) ایگزیما، پھنسیاں اور بال گرنے ٹھیک ہو جاتے ہیں۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

سنا کی بہترین قسم مکہ معظمہ سے حاصل ہونے والی ہے۔ اس کے علاوہ سنا کی تمام قسمیں خواہ وہ مصری ہوں یا بھارتی فوائد میں کم تر ہیں۔ مکی سنا کے پتے سبز اور پھول زرد ہوتے ہیں۔ اس کی پھلی چپٹی کی بجائے گول ہوتی ہے۔ جب تیز ہوا چلتی ہے۔ تو اس میں سے خشخاس کی مانند دانے نکل کر پھیل جاتے ہیں۔ انہی دانوں سے نئے پودے ظہور میں آتے ہیں۔

اسے ادویہ مسہلہ میں اعلیٰ مقام ہے۔ یہ سوداوی، صفراوی اور بلغمی مادوں کو جسم سے نکالنے کا شاندار ملکہ رکھتی ہے۔ اس وجہ سے دمہ میں پھنسی ہوئی بلغم نکل جاتی ہے۔ دماغی نالیوں میں پھنسی ہوئی رطوبتیں نکلنے سے درد شقیقہ، مرگی، عرق النساء، گنٹھیا اور پرانے سر درد

میں مفید ہے۔قلب کے عمل کو تقویت دیتی ہے۔دماغ سے وسواس نکالتی ہے۔خون صاف کرتی ہے اور پیٹ کے کیڑے مار دیتی ہے۔

سنا کو مفرد استعمال کرنا مناسب نہیں اس کے جوشاندہ میں گلاب کے پھول اور روغن بادام ملا لینا زیادہ بہتر ہوتا ہے۔گلاب کے پھول ۷ ماشہ، آدھ سیر دودھ گائے کے ساتھ ایک تولہ برگ سنا پکا کر اس میں کھانڈ ملا کر پینا زیادہ منفعت بخش ہوتا ہے۔

اگر اسے تھوڑی مقدار میں دیا جائے تو ملین ہے۔زیادہ مقدار میں مسہل ہے۔اس سے پیٹ میں مروڑ اٹھتے ہیں۔مگر ریوند چینی کی طرح بعد میں ردِعمل کے طور پر قبض نہیں ہوتی۔پیٹ سے سنا کی خاصی مقدار خون میں داخل ہو جاتی ہے۔پھر پیشاب کے ذریعہ اسے سرخ رنگ دے کر خارج ہوتی ہے۔ماں کے دودھ میں بھی اس کا اخراج ہوتا ہے۔جس سے بچوں کو دست لگ جاتے ہیں۔سنا کے استعمال کے لیے جوشاندہ کے علاوہ خیساندہ کی ترکیب بھی ہے۔

برگِ سنا	سونٹھ تراشیدہ	آب مقطر
۲۔اونس	ساڑھے تین گرام	ایک لیٹر

ان کو چینی کے برتن میں آدھ گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔اس کے بعد اس خیساندہ کی خوراک ۵ تولہ ہے۔ویدک طب میں اس خیساندہ کا نسخہ دوسری صورت میں ہے۔

برگِ سنا	تراشیدہ سونٹھ	لونگ (قرنفل)	پانی
اڑھائی تولہ	ساڑھے تین تولہ	ساڑھے تین تولہ	۲۵ تولہ

ان کو ایک گھنٹہ ہلانے کے بعد قبض کے مریضوں کو ساڑھے تین سے ۵ تولہ کی مقدار میں دیا جائے۔اس کے پینے کے آدھ گھنٹہ بعد پیشاب میں سرخی آجاتی ہے۔اس کی قولنجی صلاحیت کھانڈ ملانے سے بھی کم ہو جاتی ہے۔نمک کے ساتھ کھانے سے چہرہ شفاف ہوتا ہے۔چھاچھ کے ساتھ کھانے سے پرانا بخار ٹوٹ جاتا ہے۔بکری کے دودھ کے ساتھ کھانے سے بدن فربہ ہوتا ہے۔اونٹنی کے دودھ کے ساتھ کھانے سے سر کا بادی کا درد جاتا

رہتا ہے۔ املی کے پتوں کے ساتھ کھانے سے جنون اور مرگی میں فائدہ ہوتا ہے۔ ڈھاک کے رس کے ساتھ کھانے سے منہ کی بدبو رفع ہوتی ہے۔ آملہ کے رس کے ساتھ کھانے سے کوڑھ اور مقعد کے پھوڑے میں مفید ہے۔ بکری کے دہی کے ساتھ کھانے سے زہر اتر جاتا ہے انار کے دانوں کے رس کے ساتھ کھانے سے پیٹ سے ریاح نکل جاتی ہے۔ ادرک کے رس کے ساتھ کھانے سے بدہضمی رفع ہوتی ہے۔ انگوروں کے رس کے ساتھ کھانے سے آنکھ کی روشنی بڑھتی ہے اسے نرگنڈی کے رس کے ساتھ کھانے سے بادی اور دل کا گھٹنا کم ہو جاتا ہے۔ نیم کے پتوں کے رس کے ساتھ کھانے سے برص مٹتا ہے۔ پیپل کے دانوں (دار فلفل) کے ساتھ کھانے سے پاگل پن جاتا رہتا ہے۔

اگر اسے ایک ماہ مسلسل کھایا جائے تو اعضاء جسمانی مستحکم ہو جاتے ہیں۔ اور بال سیاہ ہو جاتے ہیں۔ اگر چالیس روز کھایا جائے تو بدن سے خوشبو آنے لگتی ہے۔

مقامی طور پر سنا ہر قسم کی خارش رفع کرتی ہے برگ حنا، شاہترہ اور سرکہ کے ساتھ پکا کر لگانے سے اگزیما، پھوڑے پھنسیاں رفع ہوتے ہیں۔ مہندی کے ساتھ ملا کر سر پر لگانے سے بال سیاہ ہوتے ہیں اور سر کی پھنسیاں ٹھیک ہونے کے علاوہ بال بڑھتے اور گنج مٹتا ہے۔

کیمیاوی تجزیہ

علاج کی غرض سے سنا کے پتے اور کونپلیں استعمال کی جاتی ہیں۔ باور کیا جاتا ہے کہ ان کی کیمیاوی ہیئت میں بہت تھوڑا فرق ہے۔ اس کا نباتاتی نام عبرانی زبان کے لفظ CASSIA سے حاصل ہوا ہے جس کے لفظی معنی کسی چیز کو کاٹ دینے کے ہیں کیونکہ یہ قاطع قبض ہے۔ اس کی کونپلیں سوکھے ہوئے ثمر کے تجزیہ سے اس میں پیروزہ۔ آکسلیٹ کے علاوہ سبز رنگ دینے والا عنصر TRI-HYDROXY FLANONE پایا جاتا ہے۔ جسے KAEMPOPHANOL بھی کہتے ہیں اس کے اجزاء عامل کا تعلق ANTHRONES سے ہے۔ جن کی قسمیں A-B C-D SENNOSIDES معلوم ہوئی ہیں۔ یہ اصل میں

EMODIN ANTHRONE GLUCOSIDES ہیں۔ یہ وہ گروہ ہے جو مصبر میں بھی کسی قدر سے پایا جاتا ہے۔ اسی بنا پر تمام نباتات ANTHRACENE PURGATIVES کے خاندان سے تعلق رکھتی ہیں۔

حال ہی میں ماہرین کیمیا نے ANT IRASOUINONES سے ایک جراثیم کش دوائی DONOMYCIN حاصل کی ہے۔ اب تک کی تمام جراثیم کش ادویہ ANTIBIOTICS پھپھوندی سے حاصل ہوئی ہیں۔ لیکن کسی کیمیکل سے کھانے والی جراثیم کش دوائی حاصل کرنے کا پہلا تجربہ ہے۔ بیان کیا جاتا ہے کہ اس دوائی کو حاصل کرنا اتنا آسان ہے کہ ایک چھوٹی سی لیبارٹری میں یہ عمل انجام دیا جا سکتا ہے۔ DONOMYCIN ایک ایسی دوائی ہے جو مدتوں تک موثر رہ سکتی ہے۔ درجہ حرارت میں تبدیلی اس کی افادیت کو متاثر نہیں کرتی اور یہ نہ صرف عام پیپ پیدا کرنے والے جراثیم ہلاک کر سکتی ہے بلکہ GRAM NEGATIVE جراثیم کی ایسی قسموں پر بھی اثر انداز ہوتی ہے جن پر دوسری ادویہ بیکار پائی گئی ہیں۔ انسانی جسم اسے آسانی سے قبول کر لیتا ہے اور اس کے مضر اثرات کم ہیں اور جراثیم میں اس کے عادی ہونے کی استعداد نہیں ہوتی۔ اس لیے اسے مریض کو شفا پانے تک اطمینان سے دیا جا سکتا ہے۔

مسہل اور ملین اثرات کے لیے عام طور پر اس کے (A-B) SENNOSIDES استعمال کیے جاتے ہیں اور انہی کی موجودگی کی شرح کی بنا پر اس کے تاثر کا مقام متعین کیا جاتا ہے۔

اس کے علاوہ اس میں CHRYSOPHANIC ACID SENNA
PHOECRETIN---TARTARIC ACID--MUCILAGE
PICRIN VEGETABLE SALTS MUCILAGE پائے جاتے ہیں۔

اطباء جدید کے مشاہدات

طب جدید میں قبض کو توڑنے کے لیے اب تک پانچ ہزار سے زائد ادویہ مستعمل رہی

ہیں۔ آج سے پچاس سال پہلے کی ادویہ کی فہرست بھی سینکڑوں میں تھی۔ مگر آج کے دوا فروش کے پاس صرف تین ادویہ ہیں جو اس غرض سے کام آتی ہیں۔ جن میں سے ایک سنا ہے۔ اس کا مطلب یہ ہوا کہ ایک ہزار سالوں پر محیط طویل مشاہدات کے بعد سنا وہ منفرد دوائی ہے جس کی مقبولیت اور اہمیت آج بھی وہ ہے جو ہزار سال پہلے تھی۔

برٹش فارما کوپیا کوڈیکس نے اسے بطور ملین سرکاری طور پر تسلیم کیا ہے۔ اس کے معیار کے مطابق بھارتی سنا کے بیجوں پر چوڑائی میں دھاریاں پڑی ہوتی ہیں۔ جبکہ مصری سنا کے دانوں پر جالی سی بنی ہوتی ہے۔ ان کے سرکاری معیار کے مطابق بھارتی سنا میں SENNOSIDES-A+B کی مقدار ڈیڑھ فیصد ہونی چاہیے۔ جبکہ مصری میں یہ مقدار 2 سے 4 فیصد ہونی چاہیے۔

مسلمہ مرکبات OFFICIAL PREPARATIONS

1- سنا کی گولیاں SENNA TABLETS ان میں ۱۲% عامل SINNOIDES کی مقدار ۷.۵ ملی گرام فی گولی ہونا ضروری ہے۔

2- LIQUORICE COMPOUND POWDER اس کے ۱۲% اجزاء کا سرکاری تناسب حسب ذیل ہے۔

برگ سنا	گندھک	ملٹھی	سونف	کھانڈ
۱۶۰ گرام	۸۰ گرام	۶۰ گرام	۸۰ گرام	۵۲۰ گرام

یہ تمام چیزیں باریک پیس کر ملائی جائیں۔ مقدار خوراک ۲ سے ۳ چھوٹے چمچے۔

3- LIQUID EXTRACT SENNA اس کا نسخہ یہ ہے۔

برگ سنا	روغن کشنیز	الکحل	آب مقطر
۱۰۰ گرام	CORIANDER OIL ۲ ملی لیٹر	۲۵۰ ملی لیٹر	۱ لیٹر

اس کے علاوہ غیر سرکاری طور پر اس کا جز وعامل SENNO SIDE صاف کر کے ٹیکہ کی صورت میں دستیاب ہے۔ جسے زیر جلد یعنی HYPODERMIC-IC-INJECTION کے ذریعہ بطور مسہل استعمال کیا جاتا ہے اور اس کا نام SEINNATIN ہے۔

جلدی امراض میں سنا ایک لاجواب دوائی ہے۔ اسے مہندی اور کلونجی کے ساتھ ملا کر اگر سرکہ میں حل کر کے استعمال کیا جائے تو یہ پھپھوندی سے پیدا ہونے والی تمام بیماریوں اور خاص طور پر ان حالتوں میں جب زخموں پر تکلیف دہ چھلکے آئے ہوں، میں کمال کی دوائی ہے۔ ہومیو پیتھک طریقہ علاج میں بھی سنا کو کثرت سے استعمال کیا جاتا ہے۔ ہاضمہ کی خرابی کی وجہ سے جب آکسلیٹ اور یوریٹ زیادہ مقدار میں پیدا ہو رہے ہوں تو سنا کا استعمال ان کے اخراج کا باعث ہوتا ہے۔ پیشاب میں آکسلیٹ آنے آئندہ کی پتھری کا پیش خیمہ ہونے کے ساتھ ساتھ جلن اور ذہنی پریشانی کا باعث ہوتے ہیں۔ کیونکہ یوریٹ اور آکسلیٹ پیشاب میں حل نہیں ہوتے اور مریض کو سفید رطوبت کی صورت میں علیحدہ نظر آتے ہیں جسے ان پڑھ معالج جریان قرار دیتے ہیں۔ ایسے مریضوں کے لیے سنا کی کا ملٹھی اور سونف کے ساتھ مرکب بڑے شاندار اثرات رکھتا ہے۔ کیونکہ اس کے چند روزہ استعمال سے پیشاب میں آنے والی سفید رطوبتیں ختم ہو جاتی ہیں۔

سنا کی کا مسلسل استعمال گردوں، پتہ اور مثانہ سے پتھری کو حل کر کے نکالنے میں شہرت رکھتا ہے۔

-☆-

شہد --- عسل

HONEY

MEL

قرآن مجید نے شہد کی مکھی کو اتنی اہمیت دی کہ ایک سورۃ اس کے نام سے نازل کی اور اس کے کمالات کی تعریف فرمائی۔ اس سے ظاہر ہوتا ہے کہ مکھی اور اس سے حاصل ہونے والے عناصر میں انسانی زندگی کے لیے افادیت پائی جاتی ہے۔ شہد کی عام مکھی کو علم الحیوانات میں APIS MELIFICA کہتے ہیں۔ یہ حیوانات کے APIS خاندان کی ایک رکن ہے، جبکہ اسی خاندان کے اور اراکین جو شکل و صورت میں اس سے ملتے جلتے ہیں اسی قسم کا کام کرتے ہیں۔

بہت سے جانوروں، پرندوں اور کیڑے مکوڑوں سے تحفظ ذات کے لیے گھر بنانے ہیں مگر جس طرح کا خوبصورت گھر، اس کا انتظام، شہد کی مکھی کرتی ہے کسی اور پرند اور چرند کے یہاں نہیں ملتا۔ مکھیوں کا چھتہ چھ کونوں والے خانوں پر مشتمل ہوتا ہے۔ جن کی دیواریں سوم سے بنتی ہیں۔ ان میں درازوں اور سوراخوں کو بند کرنے کے لیے درختوں کی کونپلوں سے ... بیروزہ کی طرح کا ایک لیس دار مادہ PROPOLIS حاصل کیا جاتا ہے۔ ان چھتوں میں ... درجہ حرارت کو قائم رکھنے کے لیے ایئر کنڈیشن کا مربوط نظام ہے اور مکھیاں اپنے پسندیدہ ... ت میں شدید جدوجہد کی ایک فعال زندگی گزارتی ہیں۔ ہر چھتے میں ایک ملکہ ہوتی ہے ... روزانہ ایک ہزار کے قریب انڈے دیتی ہے۔ کارکن مکھیاں ان انڈوں سے بچے نکالنے،

ان کو غذا مہیا کرنے اور ان کے لیے رہائش کمرے تیار کرنے میں ہر وقت مصروف رہتی ہیں۔ ان کی آبادیوں میں بے کار افراد کو قتل کر دیا جاتا ہے۔

کارکن مکھیاں تمام دن اڑتی ہوئی پھولوں سے "ماء الحیات" NECTAR تلاش کرتی ہیں۔ ہر پھول کے نیچے مٹھاس کا ایک قطرہ ہوتا ہے۔ مکھیاں اس کی تلاش میں ڈال ڈال منڈلاتی ہیں اور جہاں سے مل جائے اسے اپنے منہ کی تھیلی میں رکھ کر چھتے کو لوٹ جاتی ہیں اور اپنی برادری کو اس علاقہ میں مزید ماء الحیات کی موجودگی یا غیر موجودگی کی اطلاع بھی دیتی ہیں۔ ابتدائی طور پر اس ماء الحیات میں 50 سے 80 فیصدی پانی ہوتا ہے۔ چھتے میں لے جا کر اسے گاڑھا کیا جاتا ہے اور جب اس سے شہد بنتا ہے تو اس میں پانی کی مقدار 16 سے 18 فیصدی کے درمیان رہ جاتی ہے۔

یہ مکھیاں خط استوا کی حدت سے لے کر برفانی میدانوں کی برودت تک میں زندہ رہ سکتی ہیں۔ مگر ان کے چھتے کا اندرونی درجہ حرارت ۹۳ درجہ فارن ہائیٹ کے قریب رہتا ہے۔ اگر آس پاس کا موسم ۱۲۰ تک بھی گرم ہو جائے تو چھتہ متاثر نہیں ہوتا۔ ٹھنڈک میں زیادتی کی وجہ سے ذخیرہ پر گزر اوقات اور خوشگوار موسم کا انتظار کرتی ہیں۔

ایک چھتہ سال میں تقریباً ۵۰۰ کلوگرام ماء الحیات حاصل کر کے اس سے شہد تیار کرتا ہے۔ چھتوں میں شہد کے علاوہ موم اور پولن کے دانے بھی ذخیرہ کیے جاتے ہیں۔ پھولوں کی پتیوں کے درمیان ان کے تولیدی اعضاء ہوتے ہیں۔ مکھی جب اس کو چوسنے کے لیے کسی پھول پر بیٹھتی ہے تو نر پھولوں کے تولیدی دانے اس کے جسم کو لگ جاتے ہیں جن کو POLLEN کہتے ہیں۔ پولن کے دانے لگی مکھی جب دوسرے پھول پر بیٹھتی ہے تو اس کے نسوانی حصے ان دانوں کو اپنی جانب کھینچ کر باروری حاصل کرتے ہیں۔ اس طرح مکھی کی اڑان زراعت کے لیے ایک نہایت مفید خدمت سرانجام دیتی ہے۔ اور کہا جاتا ہے کہ امریکہ میں پیدا ہونے والی ۹۰ اقسام کی زرعی پیداوار کی ترویج اور باروری صرف شہد کی مکھی کی مرہون منت ہے۔ پولن کے جو دانے بچ جاتے ہیں۔ ان کو چھتے میں لے جا کر کارکنوں

کی خوراک میں لحمی اجزاء کے طور پر شامل کر دیا جاتا ہے۔ ان کی کچھ مقدار شہد میں بھی موجود ہوتی ہے۔ مغربی ممالک کے بہت سے لوگوں کو موسم بہار میں حساسیت کا دورہ پڑتا ہے۔ یہ خیال کیا جاتا ہے کہ یہ حساسیت فضا میں اڑانے والے پولن کے دانوں کی وجہ سے ہوتی ہے۔ اس لیے جب یہ دانے شہد میں ملے ہوئے ایسے لوگوں کی غذا میں شامل ہوتے ہیں تو ان کو اس کے استعمال سے بھی حساسیت ہو جاتی ہے۔ علمی طور پر ایسا ہونا ممکن ہے۔ مگر ہم نے اپنی چالیس سالہ طبی زندگی میں ایسے مریض پانچ سے زیادہ نہیں دیکھے۔ ایسا معلوم ہوتا ہے کہ اکثر مریضوں میں شہد کی اپنی افادیت حساسیت پر غلبہ پا لیتی ہے۔

چھتوں سے شہد حاصل کرنے کے دو طریقے ہیں۔ ایک تو ان کو نچوڑ کر شہد نکالا جائے اور دوسرے میں ان میں گھاؤ لگا کر شہد نکال لیا جاتا ہے۔ پہلے میں موم اور دوسری چیزیں بھی شامل ہوتی ہیں جبکہ دوسری میں خالص شہد کی مقدار زیادہ ہوتی ہے۔

شہد دنیا کی قدیم ترین غذاؤں اور دواؤں میں سے ہے۔ مصر قدیم میں لاشوں کو حنوط کرنے کے عمل میں بھی شہد استعمال ہوتا تھا۔ مصری مقابر میں بادشاہوں کی غذا کے ذخیروں میں شہد بھی رکھا جاتا تھا۔ پانچ ہزار سال سے زیادہ عرصہ گزرنے کے بعد یہ شہد خراب نہ ہوا۔ البتہ رنگ کالا پڑ گیا تھا۔ سولھویں صدی کے غرقاب جہاز اب جب برآمد ہوئے تو ان سے شہد کے جو برتن نکلے ان کے شہد صدیوں میں بھی خراب نہ ہوا۔

شہد کی زراعت

آسمانی کتابوں اور تجربات سے لوگوں کو شہد کی اہمیت سے روز بروز زیادہ واقفیت ہوتی جا رہی ہے جس کی وجہ سے اس کو تجارتی پیمانہ پر تیار کرنے کی ضرورت پیدا ہوگئی ہے۔ دنیا کی مارکیٹ میں اس وقت چین، امریکہ، روس، جرمنی، آسٹریلیا، کینیڈا، میکسیکو، بڑے ممالک ہیں۔ مشرق وسطیٰ میں اسرائیل اور قبرص کا شہد بھی بڑا مقبول ہے۔

شہد کا ذائقہ اور رنگت اس فصل پر منحصر ہوتا ہے جس کے پھولوں سے مکھیوں نے شہد

حاصل کیا۔ اگرچہ آج کل کی تجارتی ضروریات مکھیوں کو اتنی مہلت نہیں دیتیں کہ وہ پھول پھول پھر کر "ماء الحیات" جمع کریں۔ اس کے باوجود بعض جگہوں خاص کر چین سے خصوصی کھیتوں کا شہد حاصل ہوتا ہے۔ پچھلے دنوں وہاں سے نیم کے درختوں سے حاصل ہونے والا شہد دیکھنے کا موقع ملا۔ اگرچہ رنگت میں سیاہی مائل تھا مگر ذائقہ میں ہلکی سی کڑواہٹ اس کو لذیذ بنا رہی تھی۔ چین کے لوگ عام مشروب کے طور پر شہد استعمال کرتے ہیں۔ اس لیے ان کی صحت بہتر اور شہد کی کاشت زیادہ ہوتی ہے۔

اندازہ لگایا گیا ہے کہ آج کل دنیا میں ہر سال ۵۰۰،۰۰۰،۰۰۰ کلو شہد سالانہ پیدا ہوتا ہے۔ جن میں امریکہ اور روس کی برآمد یکساں طور پر ۳۰۰،۰۰۰،۰۰۰ کلو بتائی جاتی ہے۔ ارجنٹائن اور میکسیکو سے کریم والا شہد اور کنیڈا سے ایسا شہد برآمد ہوتا ہے جس میں گلوکوس وغیرہ کی مقدار ۵. ۰ فیصدی تک ہوتی ہے۔

شہد سے یورپ میں مٹھائیاں اور بسکٹ بنتے ہیں۔ برٹش فارما کوپیا کے مشورہ کے مطابق کھانسی کے بعض شربت اس سے بنائے جاتے ہیں۔ اور بعض ممالک میں شہد سے ایک خاص قسم کی شراب کشید کی جاتی ہے جسے MEAD کہتے ہیں۔ باور کیا جاتا ہے کہ یہ جگر کو خراب نہیں کرتی۔ حالانکہ یہ مفروضہ غلط ہے۔ کیونکہ جگر اور اعصاب کو خراب کرنا الکحل کا خاصہ ہے اور وہ اس میں معقول مقدار میں موجود ہوتی ہے۔

ارشاداتِ قرآنی

قرآن مجید میں ایک سورۃ خصوصی طور پر شہد کی مکھی کے بارے میں موجود ہے۔ جس میں فرمایا گیا۔

و اوحی ربک الی النحل ان اتخذی من الجبال بیوتا
ومن الشجر و مما یعرشون. ثم کلی من کل الثمرات
فاسلکی سبل ربک ذللا یخرج من بطونها شراب

مختلف الوانه فيه شفاء للناس ان في ذلك لاية لقوم يتفكرون. (النحل:۶۸،۶۹)

(تمہارے رب نے شہد کی مکھی پر وحی بھیجی کہ وہ پہاڑوں، درختوں کی بلندیوں پر اپنا گھر بنائے۔ پھر وہ ہر قسم کے پھلوں سے رزق حاصل کرے اور اپنے رب کے متعین کردہ راستہ پر چلے ان کے پیٹوں سے مختلف رنگ کی رطوبتیں نکلتی ہیں جن میں لوگوں کے لیے شفا رکھی گئی ہے۔ یہ خداتعالیٰ کی طرف سے نشانیاں ہیں تاکہ لوگ ان پر غور و فکر کرکے فائدہ اٹھائیں)

اس آیت مبارکہ میں تین اہم نکات ہیں کہ شہد کی مکھی کے ٹھکانے بلندیوں پر ہوں گے۔ وہ پھلوں سے اپنا رزق حاصل کرے گی اور اس کے منہ اور پیٹ سے متعدد اقسام کے جوہر خارج ہوں گے۔ ''مختلف الالوان'' کا مطلب صرف یہ نہیں کہ ان کے رنگ جدا جدا ہوں گے بلکہ ان کی قسمیں کئی ہوں گی اور ظاہر ہے کہ ہر قسم کے فوائد علیحدہ ہوں گے۔ اس امر کی نشاندہی اور ان میں انسانوں کے لیے شفا کا سراغ دینے کے بعد قرآن مجید ہم سے یہ توقع کرتا ہے کہ ہم ان کے بارے میں تحقیقات کریں۔ ان کے منہ اور پیٹ سے نکلنے والی رطوبتوں کا پتہ چلائیں اور ان کے فوائد کو معلوم کرکے اپنی بہتری کے لیے کام میں لائیں۔

وانهار من عسل مصفي ولهم فيها من كل الثمرات.
(محمد:۱۵)

(جنت میں ملنے والی عمدہ اشیاء کا ذکر کرتے ہوئے فرمایا گیا کہ وہاں پر عمدہ اور خالص شہد کی نہریں ہوں گی اور ان لوگوں کے لیے ہر قسم کے پھل ہوں گے)

قرآن مجید میں جنت میں رکھی گئی چیزوں کا مختلف مقامات پر جو تذکرہ کیا گیا ہے۔ ان میں زیادہ طور پر پھل، موتی، مونگے قیمتی دھاتیں اور زیورات ہیں مگر ان کے ساتھ وہاں

پر بہنے والی نہروں میں چار چیزیں مذکور ہیں۔ دودھ ایسا لذیذ کہ پینے والے پسند کریں اور اس کا ذائقہ تبدیل نہ ہوگا۔ وہ شراب جو خوش ذائقہ ہے۔ شفاف پانی اور خالص شہد، شہد اتنی عمدہ اور اہم چیز ہے کہ اسے جنت کے بہترین مشروبوں میں سے قرار دیا گیا۔

یا ایها النبی لم تحرم ما احل اللّٰہ لک تبتغی مرضات ازواجک و اللّٰہ غفور رحیم۔ (التحریم:۱)

(اے نبیؐ! تم کسی ایسی چیز کو کیوں حرام کر رہے ہو جسے اللہ تعالیٰ نے تمہارے لیے حلال کر دیا ہے۔ کیا تم ایسا کر کے اپنی بیویوں کی مرضی پوری کر رہے ہو؟ تمہارا رب بخش دینے والا اور رحم کرنے والا ہے)

اللہ تعالیٰ نے شہد کو جو اہمیت عطا فرمائی یہ سورۃ مبارکہ اس باب میں ایک دلچسپ پس منظر بیان کرتی ہے۔ امہات المومنینؓ نے دیگر خواتین کی طرح آپس کی چپقلش میں سرکار کو آلودہ کرنے کی ایک کوشش کی جس کا حال صحیح بخاری میں یوں مذکور ہے۔

ام المومنین حضرت عائشہؓ بیان کرتی ہیں۔

کان رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیه وسلم یحب الحلوی والعسل۔ و کان اذا انصرف من العصر دخل علی نسائه فیدنو من احداهن فدخل علی حفصة بنت عمرؓ فاحتبس اکثر ما کان یحتبس فغرت فسالت عن ذلک فقیل اهدت لها امراة من قومها عکته عسل، فسقت النبی صلی اللّٰہ علیه وسلم منه شربة، فقلت: اما واللّٰہ لنحتالن له، فقلت لسودة بنت زمعته! انه سید نومنک، فاذا دنا منک فقولی: اکلت مغافیر فانه یقول لا، فقولی له: ما هذه الریح اجد؟ سیقول لک سقتنی حفصة شربة عسل، فقولی: جرست نحله العرفط و ماقول

ذلک، وقولی لہ انت یا صفیۃ ذلک، قالت تقول سودۃ فو اللّٰہ ما ھو الا ان قام علی الباب، فاردت ان انا دیہ بما امرتنی فرقا منک، فلما دنامنھا، قالت لہ سودۃ: یا رسول اللّٰہ اکلت مغافیر؟ قال! "لا". قالت: فما ھذہ الریح التی اجد منک؟ قال سقتنی حفصتہ شربتہ عسل. قالت جرست نحلہ العرفط فلما دار الی قلت لہ نحو ذلک: فلما دار الی صفیۃ قالت لہ مثل ذلک. فلما دار الی حفصۃ قالت لہ: یا رسول اللّٰہ الا اسقیک منہ؟ قال. "لا حاجۃ لی فیہ" قالت سودۃ واللّٰہ لقد حرمناہ، فقلت لھا: اسکتی. (بخاری ومسلم)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو حلوہ اور شہد بہت پسند تھے۔ ان کا دستور تھا کہ وہ جب عصر سے فارغ ہوتے تو وہ ازواج کے پاس جاتے۔ ان میں سے کسی ایک کے ساتھ چہل بھی کرتے۔ ایک روز جب وہ حفصہؓ بنت عمر کے یہاں گئے تو ان کا قیام معمول سے زیادہ دیر رہا۔ میں نے پتہ کروایا تو معلوم ہوا کہ اس کی قوم کی کسی عورت نے اسے شہد کی ایک کپی تحفہ میں دی ہے۔ اس نے حضور کو اس میں سے شربت پلا کر زیادہ دیر روک لیا۔ میں نے اس پر قسم کھائی کہ میں اس کے توڑ میں منصوبہ بناؤں گی۔ میں نے اس بارے میں سودہؓ بنت زمعہ سے کہا کہ جب وہ تمہارے پاس آئیں تو کہنا کہ کیا آپ نے مغافیر کھایا ہے۔ (مغافیر ایک بدبودار گوند تھی جو کہ عرفط کی جھاڑیوں سے حاصل ہوتی تھی اور حضورؐ بدبو کو سخت ناپسند کرتے تھے۔ اس لیے انہوں نے ان کو ناپسندیدہ ترین چیز کا تذکرہ کر کے کراہت دلائی

چاہی) وہ کہیں گے کہ نہیں۔ پھر کہنا کہ پھر آپ سے یہ بدبو کیسی آ رہی ہے؟ وہ کہیں گے میں نے تو حفصہؓ کے یہاں سے فقط شہد کا شربت پیا ہے۔ تب کہنا کہ ایسا لگتا ہے کہ شہد کی مکھی عرفط کے درخت سے بھی رس چوس آئی ہوگی۔ اور میں بھی ایسا ہی کہوں گی۔ پھر صفیہؓ سے مخاطب کر کے کہا کہ وہ بھی منصوبہ کے مطابق حضورؐ سے ایسا ہی کہے۔ ابھی یہ گفتگو جاری تھی کہ ناگہاں حضورؐ تشریف لے آئے اس وقت میرا جی چاہا کہ ان کو منصوبہ سے آگاہ کر دوں مگر اتنے میں وہ سودہ کے قریب آ گئے اور اس نے کہا "یا رسول اللہ" کیا آپ مغافیر کھا کر آئے ہیں انہوں نے کہا۔ "نہیں" پھر اس نے کہا، تو آپ کے منہ سے یہ بدبو کیسی آ رہی ہے، انہوں نے کہا کہ میں نے تو حفصہؓ کے یہاں سے صرف شہد پیا ہے۔ پھر اس نے کہا ممکن ہے شہد کی مکھی عرفط کے درخت سے رس چوس آئی ہو۔ پھر وہ میری طرف متوجہ ہوئے تو میں نے بھی اسی طرح کہا۔ اس کے بعد جب وہ صفیہؓ کی جانب متوجہ ہوئے تو اس نے بھی وہی کچھ کہا۔

اگلے دن جب وہ حفصہؓ کے گھر گئے اور اس نے ان سے شہد پینے کے بارے میں پوچھا تو انہوں نے کہا کہ مجھے خواہش نہیں۔ اس پر سودہؓ نے کہا کہ اللہ کی قسم ہم نے اسے ان کے لیے حرام کروا دیا۔ میں نے اسے کہا کہ چپ رہے)

یہی روایت امام بخاریؒ نے عبید بن عمیرؒ کے توسط سے حضرت عائشہؓ سے جب بیان کی تو اس میں شہد پلانے والی زوجہ محترمہ کا نام زینبؓ بنت جحش مذکور ہے۔ اور حضرت حفصہؓ کا اسم گرامی سودہؓ کی جگہ بیان ہوا۔ اس روایت میں اہم بات یہ ہے کہ انہوں نے سارا منصوبہ سننے کے بعد فرمایا۔

"میں آئندہ کبھی شہد نہ پیوں گا"۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے جب اپنے اوپر شہد حرام کر لیا تو اللہ تعالیٰ نے سورۃ التحریم اتاری اور فرمایا کہ بیویوں کی خواہش کو پورا کرنے کے لیے آپ اس چیز کو جو کہ حلال ہے اپنے اوپر حرام نہ کر لیجئے۔

تمام واقعہ یہ بتاتا ہے کہ اللہ تعالیٰ نے شہد کو کتنی اہمیت عطا فرمائی کیونکہ اگر ان کی تصحیح نہ کی جاتی اور وہ آئندہ زندگی شہد سے کنارہ کش رہتے تو ان کی امت کا کوئی شخص شہد پر متوجہ نہ ہوتا اور اس طرح اُمتِ مسلمہ ایک مفید خوراک اور لاجواب دوا سے محروم ہو جاتی۔

کُتبِ مقدسہ

۔۔۔کچھ اس شخص کے لیے نذرانہ لیتے جاؤ۔ جیسے تھوڑا سا روغن

بلسان۔ تھوڑا سا شہد۔ کچھ گرم مصالحہ اور مر۔ اور پستہ اور بادام

(پیدائش ۱۲۔۱۱:۴۳)

یہاں پر شہد کو ان چیزوں میں شمار کیا گیا جو اتنی اہمیت رکھتی ہیں کہ ان کو تحفہ میں دیا جائے۔

۔۔۔میں اترا ہوں کہ ان کو مصریوں کے ہاتھ سے چھڑاؤں اور اس

ملک سے نکال کر ان کو ایک اچھے اور وسیع ملک میں جہاں دودھ اور

شہد بہتا ہے یعنی کنعانیوں اور حتیوں اور اموریوں فرزیوں اور حویوں

اور یبوسیوں کے ملک میں پہنچاؤں۔

(خروج ۸:۳)

اسی باب کی آیت نمبر ۱۸،۱۷ میں اسی بات کی تکرار ہے کہ قوم کو دودھ اور شہد کی نہروں والی مملکت میں آباد کیا جائے گا۔ کیونکہ یہ دونوں چیزیں جنت کی نشانیاں ہیں۔

۔۔۔اور موسیٰ سے کہنے لگے کہ جس ملک میں تو نے ہم کو بھیجا تھا۔ ہم

وہاں گئے اور واقعی دودھ اور شہد اس میں بہتا ہے۔

(گنتی ۲۷:۱۳)

اسی قسم کی ایک جنت ارضی کی تعریف میں فرمایا گیا۔

وہ ایسا ملک ہے جہاں روغن دار زیتون اور شہد بھی ہے۔

(استثنا۹۔۸:۸)

شہد کے فوائد کا ذکر کرتے ہوئے ارشاد ہوا۔

دیکھو میری آنکھوں میں ذرا سا شہد چکھنے کے سبب سے کیسی روشنی آئی۔ (سیموئیل۔۴۳۔۴۴:۱۴)

اسی باب میں مذکور ہوا۔

۔۔۔اور شہد اور مکھن اور بھیڑ بکریاں اور گائے کے دودھ کا پنیر داؤد کے اور اس کے ساتھ کے لوگوں کے کھانے کے واسطے لائے۔

(سیموئیل۲۹۔۱۷)

وہ دریاؤں کو دیکھنے نہ پائے گا۔

یعنی شہد اور مکھن کی بہتی ندیوں کو۔(ایوب۲۰۔۱۷۔۱۲۰)

زبور مقدس میں شہد کو اہمیت دیتے ہوئے ارشاد ہوا۔

وہ سونے سے بلکہ بہت کندن سے بھی زیادہ پسندیدہ ہیں وہ شہد سے بلکہ چھتے کے ٹپکوں سے بھی شیریں ہیں۔

(زبور۔۱۰۔۲۰)

اپنے بیٹے کو نصیحت ہوتی ہے۔

''اے میرے بیٹے تو شہد کھا کیونکہ وہ اچھا ہے۔اور شہد کا چھتا بھی۔ کیونکہ وہ مجھے میٹھا لگتا ہے۔''

(امثال۔۱۳:۲۴)

شہد کو بطور صفت قرار دے کر ارشاد ہوا۔

اے میری زوجہ! تیرے ہونٹوں سے شہد ٹپکتا ہے۔ شہد و شیر تیری زبان تلے ہیں۔

(غزل الغزلات ۱۱:۴)

حضرت عیسیٰ علیہ السلام کی پیدائش کی بشارت اور ان کی خوراک کے بارے میں ارشاد ہوا۔

۔۔۔ وہ اس کا نام عمانویل رکھے گی۔ وہ دہی اور شہد کھائے گا جب تک کہ وہ نیکی اور بدی کے رد و قبول کے قابل نہ ہو۔

(یسعیاہ ۔۱۵:۷)

انجیل مقدس میں مسیح کے حواریوں کی خوراک کے بیان میں ارشاد ہوا۔

''یہ یوحنا اونٹ کے بالوں کی پوشاک پہنے اور چمڑے کا پٹکا اپنی کمر سے باندھے رہتا تھا۔ اور اس کی خوراک ٹڈیاں اور جنگلی شہد تھا۔

(متی ۔۴:۳)

ارشادات نبویؐ

حضرت عبداللہ ابن عباسؓ روایت فرماتے ہیں۔

نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن قتل اربع من الدواب. النملة، والنحلة والهد هدو الصور.

(ابوداؤد، دارمی)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے چار حشرات کو مارنے سے منع فرمایا۔ چیونٹی، شہد کی مکھی، ہدہد اور چڑی ممولا)

چیونٹی، ہدہد اور چڑی ممولا (غالباً تمیر) چونکہ درختوں کو نقصان دینے والے کیڑوں کو

کھاتے ہیں۔ اس لیے ان کو مارنا لوگوں کا خود اپنا نقصان ہے اور یہی کیفیت شہد کی مکھی کے بارے میں ہے۔

حضرت ابو سعید الخدریؓ روایت فرماتے ہیں۔

قد جاء رجل الی النبی صلی اللّٰہ علیه وسلم فقال ان اخی استطلق بطنه فقال رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیه وسلم اسقه عسلا. فسقاه ثم جاء فقال سقیته فلم یزده الا استطلاقا. فقال له ثلث مراة ثم جاء الرابعة فقال اسقه عسلا فقال لقد سقیته فلم یزده، الا استطلاقا فقال رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیه وسلم صدق اللّٰہ وکذب بطن اخیک فسقا فبرأ. (بخاری ومسلم)

(ایک آدمی نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں حاضر ہوا اور بیان کیا کہ اس کے بھائی کو اسہال ہو رہے ہیں۔ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ اسے شہد پلاؤ۔ وہ پھر آ کر کہنے لگا کہ شہد پینے سے اسہال میں اضافہ ہوا۔ انہوں نے پھر فرمایا کہ شہد پلاؤ۔ اسی طرح وہ حال بیان کرتا تین مرتبہ آ چکا تو چوتھی مرتبہ ارشاد ہوا کہ اسے شہد پلاؤ کیونکہ اللہ تعالیٰ نے سچ کہا ہے اور تمہارے بھائی کا پیٹ جھوٹ کہتا ہے۔ اس نے پھر شہد پلایا تو مریض تندرست ہو گیا)

یہ حدیث علم العلاج اور ماہیت مرض کے بارے میں ایک روشن راہ ہے۔ کیونکہ اسہال کا سبب آنتوں میں سوزش ہے۔ جو کہ جراثیم یا ان کی زہروں یعنی TOXIN یا وائرس سے ہو سکتی ہے۔ اگر ایسے مریض کی آنتوں میں حرکات کو فوری طور پر بند کر دیا جائے تو سوزش بدستور رہے گی یا زہریں وہیں رہ جائیں گی۔ اس لیے علاج کا بہترین طریقہ یہ ہے کہ پہلے آنتوں کو صاف کیا جائے۔ پھر جراثیم مارے جائیں، شہد میں یہ صلاحیت تھی کہ وہ

یہ دونوں کام کرسکتا تھا۔

اسہال کے جدید علاج میں آجکل یہ کوشش ہو رہی ہے کہ بار بار کی اجابتوں سے مریض کے جسم سے نمکیات نکل جاتے ہیں جس کی وجہ سے اس کی موت بھی ہو سکتی ہے یا پانی کی کمی سے گردے بیکار ہو جاتے ہیں۔ اس کا حل یہ تلاش کیا گیا ہے کہ مریض کو نمک اور گلوکوس کا ایک مرکب پانی میں گھول کر بار بار پلاتے ہیں۔ پاکستان میں یہ ORS کے نام سے مشہور ہے۔

شہد میں یہ تمام چیزیں موجود ہیں۔ پانی میں گھول کر شہد دینے کا مطلب یہ ہے کہ مریض کو نمکیات کی مکمل ضروریات کے ساتھ توانائی مہیا کرنے والے عناصر بھی حاصل ہوں اور اس طرح نہ صرف کہ وہ صحیح طریقہ سے تندرست ہوگا بلکہ بعد میں کوئی پیچیدگی یا کمزوری بھی نہ ہوگی۔

حضرت ابو ہریرہؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

من لعق العسل ثلاث غدوات فی کل شھر لم یصبه عظیم من البلاء۔ (ابن ماجہ، بیہقی)

(جو شخص ہر مہینہ میں کم از کم تین دن صبح صبح شہد چاٹ لے اس کو اس مہینہ میں کوئی بڑی بیماری نہ ہوگی)

یہ ہمارا ذاتی تجربہ ہے کہ باقاعدہ شہد پینے والے کو دل، گردوں اور پیٹ کی کوئی بیماری نہیں ہوتی۔

حضرت عائشہ صدیقہؓ سے دو اہم ارشادات منقول ہیں۔

کان احب الشراب الی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم العسل۔ (بخاری)

(پینے والی چیزوں میں رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو شہد سب سے زیادہ پسند تھا)

انہوں نے اپنی پوری زندگی میں روزانہ شہد پیا۔اور ہمیشہ تندرست رہے۔

ان النبی صلی اللہ علیہ وسلم کان یحب الحلوی و العسل۔ (بخاری)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم حلوہ (مٹھاس) اور شہد بہت زیادہ پسند تھے)

حضرت عبداللہ بن مسعودؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

علیکم بالشفائین: العسل و القران۔

(ابن ماجہ، مستدرک الحاکم)

(تمہارے لیے شفا کے دو مظہر ہیں۔شہد اور قرآن)

حضرت جابر بن عبداللہؓ فرماتے ہیں کہ میں نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو فرماتے سنا کہ:

ان کان فی شیء من ادویتکم خیر ففی شرطة محجم اوشربة عسل۔

(تمہاری دواؤں میں سے کسی چیز میں بھلائی کا اگر کوئی عنصر ہے تو وہ پچھنے لگانے اور شہد پینے میں ہے)

مسند احمد میں اسی حدیث میں عسل کے بعد مذکور ہے۔

''او لذعة بنار توافق داء وما احب ان اکتوی"

(آگ سے جلانا بھی بیماری کے مطابق ہے۔مگر میں آگ سے جلانے کو پسند نہیں کرتا)

مسند احمد میں عقبہ بن عامرؓ سے بھی تقریباً یہی الفاظ مروی ہیں۔ بخاری اور ابن ماجہ نے بھی ارشادِ گرامی الفاظ کے معمولی ردوبدل کے ساتھ حضرت عبداللہ بن عباسؓ سے روایت کیے ہیں۔

الشفاء فی ثلاثة. شربة عسل وشرطة محجم وکیة ناروا انهی امتی من الکی۔

حضرت عائشہ صدیقہؓ روایت فرماتی ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ان الحاضرة عرق الكلية اذا تحرك اذى صاحبها فداوها بالماء المحرق والعسل.

(ابوداؤد، مستدرک الحاکم، ابونعیم، الحارث)

(خاصرہ گردے کا ایک اہم حصہ ہے۔ جب اس میں سوزش ہو جائے تو گردے والے کو بڑی تکلیف ہوتی ہے۔۔۔ اس کا علاج جلے ہوئے پانی اور شہد سے کیا جائے)

خاصرہ سے مراد گردے کا بطن ہے جسے طب میں PELVIS کہتے ہیں۔ محدثین نے جلے ہوئے پانی سے مراد ابلا ہوا پانی لیا ہے۔ مگر صحابہ کرامؓ نے سنت کی پیروی "ماء المحرق" کی جگہ ہمیشہ بارش کا پانی استعمال کیا ہے۔

"کنز العمال" میں مسند فردوس کے حوالہ سے حضرت انس بن مالکؓ سے ایک روایت کا خلاصہ ان الفاظ میں ملتا ہے۔ جو انہوں نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے بیان کی ہے۔

درهم حلال يشترى به عسلا و يشرب بماء المطر شفاء من كل داء. (مسند فردوس)

(اپنی حلال کی کمائی کے درہم سے شہد خرید کر اسے بارش کے پانی میں ملا کر پینا تقریباً سبھی بیماریوں کا علاج ہے)

حضرت خشرمؓ بن حسان بن عامر بن مالک بیان کرتے ہیں۔

بعثت الى النبي صلى الله عليه وسلم من وعك بي والتمس منه دواء وشفاء فبعث الي بعكة من عسل.

(مسند عامر بن مالک، ابن عساکر، ابن ابی شیبہ، ابن مندہ)

(میں بیمار ہوا تو نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت گرامی میں ملتجی ہوا کہ وہ

مجھے دوا اور دعا سے فیض یاب کریں۔ انہوں نے جواب میں مجھے شہد کی کپی روانہ فرمائی)

بیمار نے دوا طلب کی تھی۔ جس کے جواب میں شہد عطا فرمایا گیا۔ مطلب صاف ظاہر ہے تم اسے پیو۔ ٹھیک ہو جاؤ گے۔

حضرت علیؓ بن ابو طالب روایت فرماتے ہیں۔

اذا اشتکی احدکم فلیستل امراته ثلاثة دراهم او نحوها فلیشتر بها عسلا ولیا خذمن ماء السماء فیجمع هنیا مریا و شفاء و مبارکاً.

(ابن المنذر، ابن ابی حاتم، احمد بن الفرات)

(تم سے جب کوئی بیمار ہو تو اپنی بیوی سے تین درہم یا اس سے کچھ کم لے کر اس کا شہد خرید لائے۔ پھر اس میں آسمان کا پانی ملا کر انہیں خلوصِ دل کے ساتھ پی لے کر مبارک بھی ہے اور شفا کا مظہر بھی)

حمید بن زنجویہ۔ سیوطی اور رزین نے حضرت عبداللہؓ بن عمر کا ایک دلچسپ عمل ان کے غلام نافعؒ سے بیان کیا ہے۔

کان لا یشکو قرحة ولاشیئا الاجعل علیه عسلاحتی الدمل، اذا کان به طلاه عسلا فقلنا له تداوی الدمل بالعسل؟... فقال الیس یقول اللّٰہ "فیه شفاء للناس".

(وہ جب بھی بیمار ہوئے یا ان کو کوئی زخم ہوتا فوری طور پر علاج کرتے۔ حتیٰ کہ اگر ان کو پھنسی بھی نکلتی تو اس پر شہد لگاتے تھے۔ ہم نے ایک روز تعجب سے کہا کہ کیا آپ پھنسی پر شہد لگاتے ہیں؟ فرمایا! "کیا خدا تعالیٰ نے یہ نہیں کہا کہ اس میں لوگوں کے لیے شفا ہے")

مسند احمد بن حنبلؒ میں متعدد روایات اس امر کی ہیں کہ جسمانی کمزوری، تھکن اور

مختلف امراض کے لیے نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے کبھی شہد کا شربت اور کبھی دودھ میں شہد ملا کر پیا لوگوں کو بھی ایسے ہی تلقین فرمائی۔

عن ابن عباس قال اول ما سمعنا بالفالوذج ان جبرائیل علیه السلام ارسل الی النبی صلی الله علیه وسلم فقال ان امتک تفتح علیهم الارض فیفاض علیهم فقال الدنیا حتی انهم لیاکلون من الفالوذج۔

"فقال النبی صلی الله علیه وسلم وما الفالوذج قال یخلطون السمن والعسل جمیعاً. فشهق النبی صلی الله علیه وسلم لذلک شهقة". (ابن ماجہ)

(حضرت عبداللہؓ ابن عباس روایت کرتے ہیں کہ ہم نے ابھی فالودہ کے بارے میں نہ سنا تھا کہ ایک روز حضرت جبرائیل علیہ السلام نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے پاس آئے اور فرمایا کہ آپ کی امت بہت سے ملکوں کو فتح کرے گی اور ان کو بہت زیادہ مال و دولت ملے گی اور وہ فالودہ کھائیں گے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پوچھا کہ یہ فالودہ کیا ہوتا ہے؟ انہوں نے فرمایا کہ گھی اور شہد کو ملا کر اسے بناتے ہیں اس پر آپ رونے کی آواز نکال کر رو دیے۔

حضرت جابرؓ بن عبداللہ روایت فرماتے ہیں۔

اهدی للنبی صلی الله علیه وسلم عسل فقسم بیننا لعقة لعقة فاخذت لعقتی ثم قلت یا رسول الله ازداد اخری۔ قال نعم. (ابن ماجہ)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے پاس تحفہ میں شہد آیا۔ انہوں نے ہم سب کو تھوڑا تھوڑا چاٹنے کے لیے مرحمت فرمایا۔ میں نے اپنا حصہ چاٹ کر مزید کی عرض کی اور انہوں نے قبول فرمائی)

نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے تعلیم پانے والے صحابہ کرامؓ بھی شہد کو بہت پسند کرتے تھے۔

امہات المومنینؓ میں اس کی پسند کا یہ عالم تھا کہ ایک صاحب مسئلہ پوچھنے حضرت عائشہؓ صدیقہ کے پاس گئے تو دیکھا کہ وہ ایک اندھے کو سنگترے کی قاشیں چھیل کر ان کو شہد میں ڈبو کر کھلا رہی ہیں۔ پوچھنے پر معلوم ہوا کہ یہ نابینا حضرت ام مکتومؓ ہیں جن کے خلوص کو اللہ تعالیٰ نے اتنی اہمیت دی کہ ان کے متعلق قرآن مجید کی ایک سورۃ نازل ہوئی۔ اور اس اہمیت کے اعتراف میں وہ ان کی ذاتی طور پر خاطر و مدارات کر رہی تھیں۔ خاطر داری کے لیے انہوں نے سنگترہ پسند فرمایا جو کہ عرب میں اب بھی نہیں ہوتا۔ اس لحاظ سے وہ تحفہ چیز تھی جس کے ساتھ شہد ملا کر اس کی لذت اور افادیت میں اضافہ ہو گیا۔

محدثین کے مشاہدات

جب عوف بن مالک الاشجعی بیمار ہوئے تو اپنے بیٹے سے کہا کہ وہ کسی گھر سے بارش کا رکھا ہوا پانی مانگ لائے۔ اس نے مقصد پوچھا تو فرمایا۔ اللہ تعالیٰ نے فرمایا ہے:

"وانزل من السماء ماء مبارکۃ"۔

(ہم نے آسمان سے ایک برکت والا پانی اتارا ہے)

پھر فرمایا کہ شہد لاؤ اور اس کو توضیح میں فرمایا کہ قرآن مجید نے اس کی اہمیت کی سند یوں عطا کی ہے۔

"فیہ شفاء للناس"

(اس میں لوگوں کے لیے بیماریوں سے شفاء ہے)

اس کے بعد زیتون کا تیل طلب فرمایا اور اس کی وجہ یہ بتائی کہ قرآن مجید نے اسے کتنی اہمیت عطا کی ہے۔

"من شجرۃ مبارکۃ زیتونۃ"۔

(یہ زیتون کے مبارک درخت سے ہے)

انہوں نے ان تینوں چیزوں کو ملایا اور پی گئے۔ دو تین دن میں تندرست ہو گئے یہ

واقعہ ابوالعباس احمد بن علی العبیدی المقریزی نے بیان کیا ہے اور بتایا ہے کہ حضرت عوفؓ بن مالک ہمیشہ شہد کا سرمہ لگایا کرتے تھے۔

ابن کثیرؒ نے حضرت علیؓ کا ایک نسخہ بیان کیا ہے کہ مریضوں کو ہدایت کرتے تھے کہ قرآن مجید کی کوئی آیت کاغذ پر لکھ کر اسے بارش کے پانی سے دھو کر اس پانی میں شہد ملا کر پی لیں شفایاب ہو جائیں گے۔

جامع الاصول میں حضرت عبداللہ بن عمرؓ کا نسخہ مذکور ہے کہ قرآن مجید کی کوئی بھی آیت لکھ کر اس پر شہد لگا دیا جائے۔ پھر اس کو چاٹ لیں شفا ہو جائے گی۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے چونکہ قرآن مجید اور شہد کو شفا کا مظہر قرار دیا ہے اس لیے ان دونوں بزرگوں نے قرآن مجید کی صفت شفا سے استفادہ حاصل کرنے کے لیے اس کے ساتھ شہد کو شامل کر لیا۔ کیونکہ اس کی شفاء کا انکشاف بھی قرآن مجید نے کیا اور وہ خود اپنی خاصیت کا یوں اظہار کرتا ہے۔

"ما ھو شفاء ورحمۃ للمؤمنین"۔

(اس میں شفا کے علاوہ اور کچھ نہیں لیکن یقین کرنے والوں کے لیے)

محدثین کرام نے زیادہ توجہ اس حدیث پر دی ہے جس میں ابوسعید الخدریؓ اسہال کے مریض کی تین چار مرتبہ آمد کے بعد شفاء بیان کرتے ہیں۔ اس حدیث میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کا یہ ارشاد کہ کذب بطن اخیک۔ اس امر کی دلالت کرتا ہے کہ شہد ایک یا دو مرتبہ پلانا بیماری کو جڑ سے اکھاڑنے کے لیے کافی نہیں۔ ضرورت اس کی تھی کہ وہ بار بار پیے تاکہ بیماری پیدا کرنے والے جراثیم ہلاک ہو جائیں۔ اس کے بعد شہد کی مزید مقدار اس لیے مطلوب ہوئی کہ وہ ان مردہ جراثیم اور ان کی زہروں کو پیٹ سے نکال دے اور اس طرح مریض کو شفا طبی نقطہ نظر سے مکمل طور پر ہوئی۔ کیونکہ اجابتوں کی کثرت کو کم کر دینا علاج نہ تھا۔ یہ مظاہرہ اس اہم حقیقت کی دلالت کرتا ہے کہ شہد پیٹ میں موجود مختلف بیماریوں کے جراثیم ہلاک کرتا۔ آنتوں کے زخموں کو مندمل کرتا اور تندرستی کو بحال کرتا ہے۔ یہ علاج

اسہال کے درجہ اوّل اور ثانیہ میں از حد مفید رہے گا۔

آج تک کے اطباء کا طریقہ یہ رہا ہے کہ وہ اسہال کے مریضوں کا علاج ایسی ادویہ سے کرتے ہیں جو قابض ہوتی ہیں اور مریض بھی یہی چاہتا ہے کہ بار بار کی حاجت سے نجات پائے۔ مگر یہ عمل مریض کی اپنی صحت کے لیے خطرناک ہے۔ کیونکہ آنتوں کی حرکات کو روک کر دل کو مفلوج کیا جا سکتا ہے۔ دوسری صورت میں جراثیم وہاں مقیم رہ کر مستقل طور پر سوزش پیدا کرتے رہیں گے اور ان کی زہریں اعصابی نظام کے لیے مستقل خطرہ بنی رہیں گی۔ اس علاج سے یہ ثابت ہوتا ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو وحی الٰہی سے علم طب پر مکمل عبور حاصل تھا اور انہوں نے وہی کچھ کیا جو ایک حاذق اور معاملہ فہم معالج کو کرنا چاہیے۔

بہترین شہد فصل ربیع کا ہے۔ اس کے بعد موسم گرما کا اور پھر سردی کا۔ اطباء اس امر پر متفق ہیں کہ یہ بہترین دوا اور بہترین ٹانک ہے۔ کیونکہ یہ جسمانی قوتوں کو جلا دیتا ہے۔ یہ مقوی بدن ہے۔ معدہ کو طاقت دیتا ہے۔ بھوک بڑھاتا ہے۔ بوڑھوں کو توانائی اور مخرج بلغم ہے۔ پیٹ کو نرم کرتا ہے۔ باؤلے پن میں مفید ہے۔ یہ ادویہ کو حل کر کے ان کے اثرات کو بڑھانے کا بہترین ذریعہ ہے۔ اگر اس میں گوشت رکھ دیا جائے تو تین ماہ تک اسے گلنے نہیں دیتا۔ اسی طرح یہ تین ماہ تک سبزیوں کو بھی محفوظ رکھ سکتا ہے۔ اس لیے علماء نے اسے ''الحافظ الامین'' کا لقب دیا ہے۔

اگر اسے جسم پر لگایا جائے تو یہ ایک عظیم نعمت ہے۔ جوؤں کو مار دیتا ہے۔ بال ملائم اور لمبے کرتا ہے۔ اس کا سرمہ آنکھوں کو روشن کرتا ہے۔ اس کا منجن دانتوں کو چمکاتا اور مسوڑھوں کی حفاظت کرتا ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے جب شہد کے بارے میں یہ ارشاد فرمایا کہ:

''علیکم بالشفائین: العسل والقرآن''۔

تو یہ اس امر کی دلالت کرتا ہے کہ ایک روحانی امراض کے لیے دوسرا جسمانی کے لیے یکساں طور پر مفید ہی نہیں بلکہ دونوں اقسام کی صحت کو تحفظ دیتا ہے۔ شہد کو اگر غذا کہیں تو

مکمل غذا ہے۔ اگر اسے مشروب قرار دیں تو مفرح اور مقوی مشروب ہے اور پیاس کو تسکین دیتا ہے۔ جسم سے صفراء کو زائل کرتا ہے۔ محدثین نے سرکہ کو اس کا مصلح قرار دیا ہے۔ اسے صبح نہار منہ کھانا یا پینا معدہ کو ہر قسم کی غلاظت سے پاک کر دیتا ہے۔ جگر، گردوں اور مثانہ سے غیر مطلوب عناصر کو خارج کرتا ہے۔ محدث عبداللطیف بغدادیؒ کہتے ہیں کہ اکثر بیماریوں میں شہد دوسری چیزوں سے اس لیے افضل ہے کہ یہ جسم کے سدوں کو کھولتا۔ غلاظتوں کو حل کر کے نکالتا اور جسم کو دھو کر صاف کر دیتا ہے اور اطباء عرب نے اسے اس لیے بھی فضیلت دی ہے کہ:

كان رسول الله صلى الله عليه وسلم يشرب كل يوم قدح عسل ممزوجا بالماء على الريق. (ابن القیم، ذہبی)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم صبح نہار منہ پانی میں شہد گھول کر اس کا پیالہ پیا کرتے تھے)

ان کے اس عمل کو سامنے رکھیں تو ہماری توجہ ان کی تندرستی اور اپنی صحت کو قائم رکھنے کے امور کی جانب مبذول ہو جاتی ہے۔ اس غرض کے لیے وہ شہد کے علاوہ کم کھاتے تھے۔ کھجور یا منقہ کا پانی پیتے تھے۔ تیل پیتے تھے۔ سرمہ لگاتے تھے۔ پیدل چلتے تھے اور گندی غذا اور چکنائیوں کی کثرت سے پرہیز کرتے تھے۔

وہ طب الاجساد اور طب الارواح پر دسترس رکھنے کے ساتھ ان کو عملی طور پر دکھاتے تھے تاکہ لوگ ذہنی اور روحانی امراض سے محفوظ رہیں۔

محدثین کہتے ہیں کہ اللہ تعالیٰ نے شہد میں مختلف بیماریوں سے بچاؤ اور علاج کی جو صلاحیت رکھی ہے وہ اسی طرح ہے جیسے کہ قرآن مجید سینہ کے جملہ مسائل کے لیے خواہ وہ شکوک اور شبہات ہی کیوں نہ ہوں شفا ہے۔

ابن القیمؒ بیان کرتے ہیں کہ شہد ایک ایسی منفرد چیز ہے کہ جو دوا اور غذا ہونے کے ساتھ ساتھ کسی بھی نسخہ میں کسی فکر کے بغیر شامل کی جا سکتی ہے۔ اطباء قدیم نے شہد کا ذکر بطور

مٹھاس سے کیا ہے۔ وہ اس کے جملہ کمالات سے آشنا نہ تھے۔ البتہ مصریوں کے محفوظ کر دینے والے اثرات سے واقفیت تھی۔ کیونکہ یہ لاشوں کے اجسام کو محفوظ رکھ سکتا ہے۔ اس کے فوائد سے مکمل واقفیت عہد رسالت اور اس کے بعد ہوئی ہے۔ کیونکہ جب قرآن مجید نے اسے شفاء کا مظہر بتایا اور نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس کے فوائد کا عملی مظاہرہ دکھایا تو دیکھنے اور سننے والے مجبور ہو گئے کہ اس کے افادات پر ایمان لائیں۔ جب نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے یہ قرار دیا ہے کہ قرآن اور شہد میں شفاء ہے تو ان میں ان فوائد کی موجودگی ایک یقینی امر ہے۔ اگر کسی کا قرآن سے علاج کیا جائے تو اس سے شفا حاصل کرنے کے لیے اس پر ایمان اور یقین کا ہونا ضروری ہے۔ کیونکہ قرآن نے اپنی شفائی صفت کے لیے مومنین کی تخصیص کی ہے۔ اور اگر اس سے کسی کو شفا نہ ہو تو اس کا مطلب یہ ہے کہ وہ اس پر خود یقین نہیں رکھتا تھا۔ جیسے کہ حضرت ابوہریرۃؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

"من لم يستشف بالقران فلا شفاه الله"۔

اسی موضوع پر ابن قانع نے رجاء الغنویؓ سے یہ حدیث بیان کی ہے۔

استشفو بما حمد الله به نفسه قبل ان يحمده خلقه

وبما مدح الله به نفسه الحمد لله وقل هو الله احد:

فمن لم يشفه القران فلا شفاه الله۔

ان دونوں روایات میں قرآن سے شفاء حاصل کرنے کی ترکیب بیان کرنے کے بعد یہ واضح کر دیا گیا ہے کہ جس کسی کو قرآن سے بھی شفاء حاصل نہ ہو سکے تو پھر وہ یہ سمجھ لے کہ اب شفایاب ہونا اس کی قسمت میں نہیں۔

ابن القیم قرآن اور شہد سے شفا کو ایمان اور یقین سے مشروط کرتے ہیں۔ کیونکہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی طب وحی الٰہی سے وجود میں آئی۔ وہ نبوت کی روشنی ہے۔ جبکہ دوسرے علاج قیافہ پر مبنی ہیں اور یہاں پر کسی غلطی یا شبہ کا کوئی امکان نہیں جب قرآن نے شہد میں

شفاء کا پتہ بتایا اور نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس کی مختلف صورتوں میں تصدیق کی ہے تو پھر اس پر شبہ کرنا ایمان کی کمزوری کی علامت ہے۔

شہد بلاشبہ ایک جامع اور مکمل غذا ہے۔ یہ جسم سے فاسد مادوں کو نکالنے کے علاوہ زہریلے اثرات سے بچاتا ہے جیسے کہ زہریلی کھمبی کھانے کے بعد یا افیون کا نشہ اتارنے کے لیے اسے پانی میں گھول کر دینا کافی ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی عادات مبارکہ کے بارے میں یہ ثابت ہے کہ وہ اسے پانی میں گھول کر پیتے تھے اور ہمیشہ خالی پیٹ یا نہار منہ استعمال فرمایا۔ اس عادت مبارکہ میں حکمت یہ تھی کہ یہ فوراً جذب ہو کر معدہ سے غلاظت کو نکالتا۔ معدہ کے زخم کو صاف کرتا۔ اور جسم کو جملہ امراض سے محفوظ رکھتا ہے اسی عادت کا فائدہ حضرت ابوہریرہؓ کی روایت سے ظاہر ہوتا ہے کہ جس نے مہینے میں تین روز بھی شہد چاٹ لیا وہ اس ماہ کسی بڑی بیماری میں مبتلا نہ ہوگا''۔

ان کے شہد پینے کی عادت کا فائدہ ان کی حیات مطہرہ کے مطالعہ سے ثابت ہے کہ وہ کبھی ایک دن کے لیے بھی نہ تو بیمار ہوئے اور نہ کسی سفر یا جنگ کے دوران اپنی کمزوری یا تھکن کا اظہار فرمایا وہ نبوت کے عہدہ جلیلہ پر تقریباً ۲۳ سال متمکن اور فائز رہے۔ اور اس طویل عرصہ میں ان کی زندگی کے ہر پل کی خبر ہمیں میسر ہے۔ انہوں نے روزانہ شہد پی کر یہ واضح کر دیا کہ اگر کوئی یہ عادت اپنا لے تو پھر وہ عام طور پر تندرست ہی رہے گا۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

قدیم مصر کے حکماء شہد سے واقف تھے۔ لاشوں کے محفوظ کرنے کے عمل میں شہد استعمال کیا جاتا تھا۔ شاہی دسترخوان پر شہد ہمیشہ موجود رہتا تھا اور جب بادشاہ مرتے تھے تو ان کی ضروریات زندگی مقابر میں ان کے ساتھ دفن کی جاتی تھیں۔ کھدائی کے دوران ہر مقبرے سے شہد کی کپیاں برآمد ہوئی ہیں۔ کمال کی بات یہ ہے کہ آٹھ ہزار سال کا عرصہ گزر جانے کے باوجود یہ شہد انسانی استعمال کے قابل پایا گیا۔ اس میں اگر کوئی تبدیلی واقع

ہوئی تو صرف اتنی کہ اس کا رنگ سیاہی مائل ہو گیا تھا۔ لوگوں نے اسے کھایا اور ذائقہ ٹھیک ٹھاک تھا۔

آریویدک طب کی مشہور کتاب "سشرت" میں شہد کی آٹھ آٹھ قسمیں مذکور ہیں۔

1- **مکشیکا**: یہ وہ شہد ہے جسے عام مکھیاں جمع کرتی ہیں۔

2- **بھرامارا**: یہ شہد سیاہ رنگ کی مکھیوں کا ہوتا ہے اور اس مکھی کو بھی بھرامارا کہتے ہیں۔ یہ شہد بلغم، کھانسی، بخار اور نکسیر میں دوسری اقسام سے زیادہ مفید ہے۔

3- **کشودھارا**: یہ چھوٹے جسم کی چمک دار مکھی کا شہد ہے جس کی عام خاصیات تو مکشیکا کی مانند ہیں لیکن آنکھوں کی بیماریوں میں تریاق ہے۔

4- **پوتیکا**: یہ چھوٹے قد کی سیاہ مکھی کا شہد ہے جو اپنے حجم میں پتنگوں سے ملتی جلتی ہے۔

5- **چھاترا**: یہ بھڑ کی شکل کی زرد مکھی ہے جس کا چھتہ چھتری کی شکل کا ہوتا ہے۔ یہ شہد خون کی قے، پھلبہری، پیٹ کے کیڑوں، سوزاک، ہسٹریا، متلی اور زہروں کے علاج میں زیادہ مفید ہے۔

6- **ارگما**: یہ جنگلی شہد ہے۔ جو بھرامارا قسم کی مکھی جمع کرتی ہے۔ مگر اس مکھی کا رنگ سنہری ہوتا ہے۔ یہ شہد امراضِ چشم، بواسیر، ہیضہ، کھانسی، تپ دق، یرقان اور زخموں کے علاج میں مفید ہے۔

7- **اودلاکا**: یہ حقیقت میں شہد نہیں بلکہ یہ ایک بدبودار گاڑھی رطوبت ہے۔ سفید چیونٹوں کے بلوں میں ملتی ہے۔

8- **دالا**: یہ وہ شہد ہے جو صاف کیے بغیر پھولوں میں ہوتا ہے۔ یہ پیٹ میں صفرا اور تیزاب پیدا کرتا ہے۔ بلغم کو نکالتا ہے، متلی اور سوزاک سے شفا دیتا ہے۔

ہندو دیومالا کے مطابق بھگوان برہما نے انسانوں کی بھلائی کے لیے طب کا علم اشنی کمار کو یاد کروایا جس کے نسخے بعد میں سشرت کی شکل میں مرتب ہوئے۔ ایک اندازہ کے مطابق یہ کتاب تین ہزار سال سے زیادہ پرانی ہے۔

قرآن مجید نے فرمایا ہے کہ ہر قوم اور ہر ملک میں وہاں کے حالات کے مطابق خدا کا پیغام لے کر انبیاء کرام تشریف لاتے رہے۔ طب کا علم ہمیشہ سے آسمانی قرار دیا جاتا ہے۔ اس لیے ممکن ہے کہ ہندوستان میں تشریف لانے والے پیغمبروں نے یہاں کے رہنے والوں کو بھی زمین پر اس نادر روزگار تحفہ کے بارے میں باخبر کر دیا ہو۔ ویدوں نے شہد کی جن آٹھ قسموں کا ذکر کیا ہے وہ حقیقی نہیں۔ ان میں سے کم از کم دو شہد نہیں اور دو کا وجود مشتبہ ہے۔ مگر وہ اپنے نسخوں میں شہد کو سوزاک، امراضِ بطن، امراضِ اعصاب، امراضِ العین، ہیضہ اور دوسری متعدد بیماریوں میں بڑے وثوق سے استعمال کرتے ہیں۔

بوعلی سینا اور قانون کی شرح کرنے والوں نے شہد کی ماہیت کے بارے میں کہا ہے کہ:

"یہ ایک قسم کی شبنم خفی ہے جو پھولوں اور نباتات پر گرتی ہے۔ اس کو ایک منقش دار مکھی چوس کر اپنے چھتے میں کھانے کے واسطے جمع کر لیتی ہے"۔

یہ وہ ابتدائی دور تھا جب لوگوں کو پھلوں، پھولوں اور حیوانات کے بارے میں ثقہ معلومات میسر نہ تھیں۔ اسی ضمن میں "مشکاۃ الملاذین فی علم الاقرابا ذین"۔ کے مولف محمد اخندی عبدالفتاح لکھتے ہیں۔

"شہد جوہر شکری ہے جو ایک قسم کی مکھی سے حاصل ہوتا ہے اور باعتبار قانون اور مکافات کے کبھی جما ہوا ہوتا ہے اور کبھی پتلا بھی سفید زردی مائل ہے"۔

اطباء قدیم کے نزدیک وہ شہد جو چھتے سے ٹپک کر از خود گر رہا ہو وہ سب سے عمدہ ہے۔ جبکہ چھتے سے نچوڑ کر نکالا گیا ہوا موم سے آمیز ہوتا ہے۔ جس میں موم نہ ہو۔ سرخ رنگ، گاڑھا، شفاف، خوش مزا اور خوشبودار ہو وہ سب سے عمدہ ہوتا ہے۔ فصل ربیع کا شہد موسم گرما سے بہتر ہوتا ہے۔ جو شہد پرانا ہو گیا ہو وہ مضر ہے۔ بعض اطباء نے دو سال پرانے شہد کو

زہریلا قرار دیا ہے۔

ماء العسل بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ دوگنی مقدار کے پانی میں اسے اتنا جوش دیں کہ ایک حصہ اڑ جائے اور اس دوران سطح کے اوپر سے جھاگ اتارتے رہیں۔ اگر اسے مرکب بنانا چاہیں تو پانی کی بجائے عرقیات از قسم بید مشک، گلاب، بادیان یا کیوڑا استعمال کیے جا سکتے ہیں۔ یہ مرکب کم ملین ہے۔ بلکہ بلغمی مزاج والوں کے لیے قابض ہے۔

شہد بلغم لزج کو نکالتا ہے۔ سدہ کھولتا ہے۔ ردی رطوبتیں نکالتا ہے۔ اگر کثرت سے کھایا جائے تو استسقاء، یرقان، عسر البول، ورم طحال، فالج، لقوہ، زہروں کے اثرات، امراض سر وسینہ میں مفید ہے۔ پیاس کو بجھاتا ہے۔ پتھری کو خارج کرتا ہے۔ معدہ، باہ اور بصارت کو قوت دیتا ہے۔

شہد کھانے سے پیشاب، دودھ اور حیض میں اضافہ ہوتا ہے۔ جگر کو قوت ملتی ہے اور گردہ مثانہ کی پتھری کو توڑ کر نکالتا ہے۔ اب کیمون یعنی زیرہ کے پانی کے ساتھ اسے پینا غصۃ الکلب اور زہروں کے علاج میں مفید ہے۔ بعض اطباء کا کہنا ہے کہ اگر کوئی عورت نہار منہ شہد پیئے اور اس کے بعد اس کے پیٹ میں مروڑ پیدا ہو تو وہ حاملہ ہے پیٹ بڑھ جانے اور استسقاء کی بیماری میں شہد ایک لاجواب دوائی ہے۔ بیس گرام شہد تین گنا پانی میں ملا کر کافی دن پینے سے پیٹ سے پانی نکل جاتا ہے۔

شہد کو کندر کے ساتھ ملا کر دینے سے سینہ اور پھیپھڑوں کا تنقیہ ہوتا ہے۔ یہ پتھری نکالنے میں زیادہ مفید ہے۔ یرقان کو دور کرتا ہے۔ بارتنگ کے پانی میں شہد کو گھول کر حقنہ کرنے سے بڑی آنت کے زخم مندمل ہو جاتے ہیں۔ بو علی سینا اسے مقوی معدہ قرار دیتا ہے۔ اگر اسے عرق گلاب میں حل کر کے پئیں تو اور زیادہ مفید ہے۔ یہ آنتوں کے ورم کو تحلیل کرتا ہے۔

شہد کی بعض قسموں کو بلغمی اور صفراوی مزاج والوں کے لیے قابض بیان کیا گیا ہے۔ جبکہ اطباء تجویز کرتے ہیں کہ ان مزاجوں کے لوگ اسے سرکہ کے علاوہ استعمال نہ کریں۔

اگر کسی کو آنتوں میں زخم ہوں اور ان زخموں یا عرص سوزش کی وجہ سے اسے بار بار اجابت ہو رہی ہو تو ان مریضوں میں شہد چونکہ زخموں سے جلن اور التہاب دور کرے گا اس لیے نتیجہ میں قبض ہو جائے گی۔ جسے سرکہ ملا کر دور کرنا علم الامراض کے مطابق بھی درست عمل نہ ہو گا۔ ایسے میں شہد کے ساتھ جو کا دلیا جو کا پانی شامل کرنا مرض کو دور کرنے میں بھی مفید ہو گا اور ردعمل کے طور پر قبض بھی نہ ہوگی۔

مقامی استعمال

دانتوں کے لیے شہد ایک بہترین ٹانک ہے۔ اسے سرکہ میں حل کر کے دانتوں پر ملنا ان کو مضبوط کرتا ہے اور مسوڑھوں کے ورم دور کرنے کے علاوہ دانتوں کو چمکدار بناتا ہے۔ گرم پانی میں شہد اور سرکہ کے ساتھ نمک ملا کر غرارے کرنے سے گلے اور مسوڑھوں کا ورم جاتا رہتا ہے۔ شہد میں انزروت اور نمک ملا کر بہتے کان میں ڈالنے سے پیپ بند ہو جاتی ہے۔ قلمی شورہ پانی میں بھگو کر اس میں شہد ملا کر کان میں ڈالنا ثقل سماعت میں مفید ہے۔

حساسیت میں شہد

انگلستان میں سالفورڈ یونیورسٹی کے پروفیسر لاری کرافٹ نے حساسیت اور موسم بہار میں حساسیت کی وجہ سے ہونے والے بخار کے 200 مریضوں پر تجربات کے بعد ثابت کیا ہے کہ یہ عوارض کسی اور دوائی کو شامل کیے بغیر صرف شہد سے ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ ڈاکٹر کرافٹ کے مطابق یہ شہد باغوں سے حاصل کیا گیا ہو اور اسے بار بار زیادہ گرم نہ کیا گیا ہو۔ گندم کے آٹے میں شہد ملا کر مرہم سی بنا کر پھوڑے پھنسیوں اور اورام حارہ پر لگانا ان کو مندمل کر دیتا ہے۔ شہد میں سرکہ اور نمک ملا کر چھائیوں پر لگانے سے داغ دور ہو جاتے ہیں۔ روغن گل میں ملا کر گندے زخموں پر بطور مرہم لگانے سے ان کی عفونت رفع کر کے انہیں ٹھیک کر دیتا ہے۔ عرق گلاب میں شہد ملا کر بالوں میں لگانے سے جوئیں مر جاتی ہیں۔ بال ملائم اور چمکدار ہو جاتے ہیں۔ چھائیوں کو دور کرنے میں سرکہ کی نسبت قسط شیریں کے

ساتھ شہد کا مرکب بعض اطباء کے نزدیک زیادہ موثر ہے۔ چونکہ یہ اندر کی رطوبتیں بھی کھینچ کر نکال سکتا ہے، اس لیے عرق النساء کے درد میں اس کا لیپ بڑا مفید ہے۔

شہد کی کیمیائی ہیئت

ایک ملی لیٹر شہد کا وزن c°۲۰ پر ۱.۳۶ ۔۔۔ ۱.۳۵ گرام ہوتا ہے۔ اس میں پانی کی مقدار اگرچہ موسم، درجہ حرارت اور آس پاس کی زراعت سے تبدیل ہوتی رہتی ہے لیکن مرکزی معیار کے مطابق اس میں ۸.۸۸ ا فیصدی پانی ہوتا ہے۔

دنیا کے شہد پیدا کرنے والے ممالک میں امریکہ، روس، چین، میکسیکو، آسٹریلیا، ارجنٹائن اور سائپرس شامل ہیں۔ عام طور پر شہد میں ۲.۳ فیصدی موم ہوتی ہے۔ مگر موم کی مقدار شہد نکالنے کے طریقہ اور چھتے کی آبادی پر بھی منحصر ہے۔ اگر چھتے پک کر اپنے آپ ٹپکنے لگیں تو ایسے شہد میں موم بہت کم ہوگی۔ اسی طرح کٹ لگا کر نکالے ہوئے شہد میں موم کی مقدار کم ہوتی ہے جبکہ چھتے کو نچوڑ کر نکالنے کی صورت میں موم زیادہ ہوتی ہے۔ شہد کو گرم کریں تو یہ موم سے پہلے پگھل جاتا ہے۔ موم F ۱۳۵ پر پگھلتی ہے۔

جسم انسانی کی ساخت میں جتنے بھی کیمیاوی مرکبات استعمال ہوتے ہیں یا انسان کو ان کی ضرورت رہتی ہے۔ ان میں سے ہر عنصر شہد میں موجود ہے۔ اشیائے خوردنی میں حیاتین کی موجودگی کے بارے میں اصول یہ ہے کہ بعض خوراکیں ایسی ہیں جن میں حل پذیر وٹامن ہوتے ہیں اور بعض ایسی ہیں جن میں چکنائی میں حل ہونے والے وٹامن از قسم A-D-E-K پائے جاتے ہیں۔ شہد وہ منفرد مرکب ہے جس میں ہر قسم کے وٹامن موجود ہیں۔

شہد میں موجود عناصر، مٹھاس، فرکٹوس، فارمک ایسڈ، فرازی تیل، موم اور لوپن POLLENGRAINS ہوتے ہیں۔ F ۶۰ ۔۔۔ ۵۰ پر شہد دانے دار بن جاتا ہے۔ اس کے اجزاء میں اہمیت مٹھاس کو ہے۔ کیمیاوی طور پر مٹھاس کی سب سے مشکل قسم نشاستہ ہے۔ جب ہم روٹی کی صورت میں نشاستہ منہ میں ڈالتے ہیں تو چبانے کے دوران تھوک کا

جوہر PTYALIN نشاستہ کو گلوکوز میں تبدیل کر دیتا ہے۔ جس سے ہم لقمہ کو چباتے چباتے مٹھاس محسوس کرنے لگتے ہیں۔ قرآن مجید نے مکھیوں کے منہ میں متعدد قسم کے جوہروں کی نشاندہی کی ہے۔ اور علم کیمیا کی ترویج سے اس ارشادِ ربانی کی صداقت کا عمل یوں معلوم ہوا ہے کہ یہ پھولوں سے حاصل ہونے والی چیزوں اور خاص طور پر پولن کے دانوں میں موجود نشاستہ کو فرکٹوس میں تبدیل کر دیتی ہیں۔ اسی طرح مکھی کے راستہ میں چینی بھی آتی ہے۔ جسے کیمیاوی طور پر SUCROSE کہتے ہیں۔ مکھی کے منہ میں ایک ہاضم جوہر INVERTASE کے نام سے پایا جاتا ہے۔ وہ چینی یا دوسری نشاستہ دار چیزوں کو آسان ساخت کی مٹھاسوں یا INVERT SUGARS میں تبدیل کر دیتا ہے۔ عام شہد میں مٹھاسوں کی شرح اس طرح بیان کی گئی ہے۔

٦٠۔۔۔٩٣%　　　　٨٠۔۔۔١۴%

جبکہ کینیڈا میں پیدا ہونے والے شہد کا معیار یہ ہے۔

٦٠۔۔۔٧٨%　　　　٠٫۵۔۔۔٧٫٦%

پاکستان کونسل برائے سائنٹفک ریسرچ لاہور کی لیبارٹری میں علم الغذا کے ماہر ڈاکٹر فرخ حسین شاہ نے بازار سے شہد کے 25 نمونے حاصل کیے جن میں سے 13 معیار سے کم تھے۔ اس کے بعد انہوں نے واہ، چھانگا مانگا جنگل اور زرعی یونیورسٹی فیصل آباد کے ذریعہ مختلف فصلوں کے شہد کا تقابلی جائزہ لیا اور یہ اعداد و شمار جاری کیے ہیں:

INSOLUBLE SOLIDS	SUCROSE		ASH	MOISTURE	
٠٫١۵	٢٫٧،	٦٢٫٦،	٠٫۵۴	١٣٫۵،	کونپلوں کا شہد
٠٫١۵،	٢٫٨	٦٣٫۵،	٠٫٦	١٨٫٩،	لوکاٹ کا شہد
٠٫١۵،	٢٫٣	٧٠x٢،	٠٫٢١	١٦٫٨،	سرسوں کا شہد
٠٫٣٠،	١٫٢	٧١٫٣،	٠٫۵٦	١٢٫٣،	سنگتروں کا شہد

(واہ)

سنگتروں کا شہد (زرعی یونیورسٹی)	۱۳٫۵	۰٫۵۸	۶۹٫۲	۲٫۲	۰٫۵۰
گلاب کا شہد (واہ)	۱۷٫۴	۰٫۵۴	۵۸٫۰	۱۰٫۰	۰٫۵۰
گلاب کا شہد (زرعی یونیورسٹی)	۱۴٫۳۰	۰٫۵۵	۵۸٫۵	۹٫۸	۰٫۵۰
جنگلی شہد (چھانگا مانگا)	۱۳٫۸	۰٫۴۸	۴۲٫۱	۳٫۳	۰٫۳۲

اس جائزہ سے اہم نتیجہ نکلتا ہے کہ شہد میں موجود عناصر فصل، موسم اور علاقہ کے مطابق تبدیل ہوتے رہتے ہیں۔

مکھی جب خوراک کی تلاش میں پھرتی ہے تو یہ ضروری نہیں کہ وہ ہر مرتبہ پھولوں پر ہی جائے۔ اسے راستہ میں گنے کا رس، گڑ، راب، کھانڈ کے ڈھیر یا مصری کی ڈلیاں بھی میسر آ سکتی ہیں۔ شہد کی مکھیاں پالنے والے ادارے اور کمپنیاں اپنی کھپت کو بڑھانے کے لیے چھتوں کے قریب کسی سستی قسم کی مٹھاس کا ڈھیر لگا دیتے ہیں۔ مکھیاں چھتوں سے اڑتی ہیں ان ڈھیروں پر بیٹھ کر وہاں سے مٹھاس لے کر لوٹ آتی ہیں۔ اس کو مکھیوں کے جوہر DIASTASE اور INVERTASE فرکٹوس میں تبدیل کر دیتے ہیں کیونکہ یہ چھتوں میں چینی کا وجود پسند نہیں کرتیں۔ اگر کسی چھتہ میں چینی ملتی ہے۔ تو یہ وہی مقدار ہوتی ہے جو ابھی تبدیلی کے مرحلہ میں سے نہیں گزری۔ مٹھاس کے ڈھیروں سے حاصل ہونے والا شہد بالکل خالص ہوتا ہے۔ مگر اس کا معیار وہ نہیں ہوتا جو پھولوں سے حاصل ہونے والے شہد کا ہوتا ہے۔ ان میں لحمیات نہیں ہوتے اور کیمیاوی عناصر کی مقدار بھی برائے نام ہوتی ہے۔ قدرتی طریقہ سے حاصل ہونے والے شہد میں اضافی تاثیریں بھی شامل ہوتی ہیں۔ مثلاً چمن سے آنے والا نیم کا شہد اگرچہ سیاہی مائل اور کسیلا ہوتا ہے مگر وہ کسی بھی دوائی سے زیادہ

مصفی خون ہوتا ہے۔ یوکلپٹس کا شہد تیز اور بدبودار ہوتا ہے۔ جبکہ یہ زکام اور کھانسی میں بڑا مفید ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اونٹنی اور گائے کے دودھ کی احادیث میں ایک اہم نکتہ بیان فرمایا ہے کہ یہ ہر قسم کے درختوں پر چرتے ہیں۔ اسی طرح شہد کی مکھی کی اہم خصوصیت یہ ہے کہ وہ ہر قسم کے پھولوں سے رس چوستی ہے اور ان کے پولن اس کے جسم سے لگے ہوتے ہیں۔ اس لیے باہر سے آنے والے خوبصورت بوتلوں کا شہد خالص تو ضرور ہے مگر معیار کے لحاظ سے گھٹیا ہوتا ہے۔

مکھیاں جب بھنبھناتی ہیں تو اپنے پروں کی حرکت سے شہد کو پنکھا کر کے اس کا پانی اڑا کر شہد کو گاڑھا کرتی ہیں۔ عام طور پر شہد میں یہ عناصر ہوتے ہیں۔

POTASSIUM	SODIUM	CALCIUM
۳۵	۱٫۷	۷٫۷
PROTEINS	WAX	CARBOHYDRATES
۰٫۲_۲٫۶۷	۳٫۲	۷۳٫۳
PHORPHORUS	SULPHUR	CHLORINE
۳۲٫۳	۰٫۸	۲۶٫۳
MAGNESIUM	COPPER	IRON
۲٫۰	۰٫۰۳	۰٫۳۰

ایک سو گرام شہد میں عناصر کے اس تناسب کے علاوہ یہ جسم انسانی کو حرارت کے ۳٫۷ حرارے بھی مہیا کرتا ہے۔

لاہور کارپوریشن کے پبلک انالسٹ عارف شاہ نے شہد میں کیمیاوی عناصر کی موجودگی پر خصوصی تحقیقات کی ہیں۔ انہوں نے اس میں لیتھیم بھی پایا اور ان کی تحقیق کے مطابق پاکستانی شہد میں پانی کی مقدار 25 فیصد جبکہ برطانوی معیار بھی اس کے قریب ہے البتہ

امریکہ اور کینیڈا میں پانی اس لیے کم ہوتا ہے کہ وہ قدرتی شہد استعمال نہیں کرتے۔

شہد کی مکھیاں بھی دوسرے جانداروں کی طرح بیمار ہوتی ہیں۔ اگر یہ کسی دوسرے چھتے کا شہد کھالیں تو اکثر بیمار پڑ جاتی ہیں۔ کیونکہ وہاں کی بیماریاں ان تک آ جاتی ہیں۔ مکھیوں کی زندگی کو آج کل کا سب سے بڑا خطرہ کیڑے مارنے والی ادویہ سے ہے۔ فصلوں اور گھروں سے کیڑے ختم کرنے کے لیے جو ادویہ استعمال ہوتی ہیں ان میں سے ہر ایک ان مکھیوں کو بھی مار سکتی ہے۔ چونکہ آج کل فصلوں پر سپرے کرنے کا رواج ہو چکا ہے۔ اس لیے مکھیوں کی تعداد کم ہونے لگی ہے اور یہی صورت حال پرندوں کی بھی ہے۔ برطانیہ اور امریکہ میں مکھیاں پالنے والے اپنی مکھیوں کو کھانڈ میں۔۔۔FUMAGILLIN ملا کر کھلاتے ہیں جس سے ان کو کرم کش ادویہ سے نقصان کا احتمال کم ہو جاتا ہے۔

پاکستان میں خالص خوراک کے قوانین کے تحت تجزیہ کرنے کے لیے درج ذیل معیار مقرر ہے۔

پانی یا نمی	۲۵ فیصدی سے زائد نہ ہو
راکھ ASH	۰.۵ فیصدی
چینی SUCROSE	۱۰ فیصدی
REDUCING SUGAR	۴۰ فیصدی سے کم

FIEHME'S TEST اگر اس کا رنگ گلابی ہو جائے تو شہد میں چینی یا شربت کی ملاوٹ ہے۔

لاہور کی فوڈ لیبارٹری میں آخری ٹیسٹ کے علاوہ BROWN'S TEST مزید اطمینان کے لیے کرتے ہیں۔ اگر اس کے پھول کا رنگ گلابی سے زرد ہو جائے تو شہد میں ملاوٹ موجود ہے۔ عارف شاہ پچھلے بیس سال سے اشیاء خوردنی کے معیار کا تجزیہ کر رہے ہیں ان کی رائے میں شہد کے یہ معیاری ٹیسٹ ہر طرح سے جامع اور مکمل ہیں۔ ان کے ذریعہ شہد میں ملاوٹ کا یقیناً پتہ چل جاتا ہے۔

لوگوں نے شہد کی پہچان کے لیے کئی طریقے مشہور کیے ہیں۔ ایک میں نمک کی ڈلی شہد میں ملاتے ہیں۔ اگر شہد نمکین ہو جائے تو ملاوٹ والا ہے۔ خالص شہد میں نمک حل نہیں ہوتا۔ ٹیسٹ غلط نہیں۔ لیکن اس میں ۲۵ فیصدی پانی بھی ہوتا ہے جس میں نمک حل ہو سکتا ہے۔ اس لیے ذائقہ نمکین ہو جانے کے باوجود شہد خالص ہو سکتا ہے۔

کہتے ہیں کہ خالص شہد روٹی پر لگا کر کتے کو کھلایا جائے کتا شہد نہیں کھاتا۔ جبکہ شیرہ کھا لیتا ہے۔ یہ بھی کوئی معیار نہیں۔ کیونکہ عین ممکن ہے کہ کتا کسی وقت کھانے کے موڈ ہی میں نہ ہو۔ جس کا غلط مطلب نکل سکتا ہے۔

شہد آسانی سے پانی میں حل نہیں ہوتا۔ جب خالص شہد قطرہ قطرہ پانی کے پیالہ میں ٹپکایا جائے تو یہ قطرے ثابت و سالم پیندے تک چلے جاتے ہیں۔ جبکہ شربت یا شیرہ کا قطرہ پیندے تک جانے سے پہلے ٹوٹ کر حل ہو جاتا ہے۔

پھولوں کے تولیدی دانے مکھی کے جسم کو چپک جاتے ہیں۔ یہ اور مکھیوں کے اپنے ساختہ لحمیات بھی شہد میں ہوتے ہیں۔ یہ لحمیات کی ایک خاص قسم ہے جو جسم کے دفاعی نظام کی ترویج میں اہم مقام رکھتی ہے۔ اس کے علاوہ لحمیات کی قسم کے عناصر PROTEINS منہ کا لعاب اور رنگ دار مادے بھی شہد میں موجود ہوتے ہیں۔

شہد کی مکھی کی اگرچہ کئی قسمیں ہیں۔ مگر ان میں سے ہر قسم ڈنک مارنے کی صلاحیت رکھتی ہے۔ اس ڈنک کا سیال دانے دار ہوتا ہے۔ جو انجکشن کی مانند جسم میں داخل کیا جاتا ہے۔ جب یہ جسم میں داخل ہوتا ہے تو وہاں پر جلن اور درد ہوتی ہے۔

دو انچ مربع رقبہ سرخ ہو جاتا ہے۔ پھر حساسیت شروع ہوتی ہے اور ورم آ جاتا ہے۔ یہ ورم ڈنگ والی جگہ پر بھی ہو سکتا ہے اور پورے جسم پر ہونے کے ساتھ ساتھ سانس کی نالیوں میں آ کر تنفس میں رکاوٹ سے موت کا باعث بھی بن سکتا ہے۔ مگر ایسا عام طور پر نہیں ہوتا۔ اس کا علاج یہ ہے کہ ڈنگ کو کھرچ کر نکال دیا جائے۔ اور حساسیت کا علاج کیا جائے۔

مکھیاں دھوئیں سے ڈرتی ہیں۔ ان کو سکھا کر پیس کر ہومیوپیتھک طریقہ علاج میں مختلف بیماریوں میں استعمال کرتے ہیں۔ طب جدید میں مکھی کے ڈنگ کا ایملشن بنا کر FORAPIN کے نام سے بازار میں ملتا ہے۔ اس کو لگانے سے جلن ہوتی ہے۔ مگر یہ گنج پر بال اُگانے اور جوڑوں کے دردوں میں بڑا مفید ہے۔

جدید مشاہدات

شہد ایک مکمل غذا اور قابلِ اعتماد دوا ہے۔ اس میں قدرت نے مختلف اجزا کو اس خوبصورتی سے ترتیب دیا ہے کہ دنیا کی کسی بھی بیماری میں اسے استعمال کرنا نقصان کا باعث نہیں ہوتا۔ ذیابیطس کے مریضوں کو مٹھاس کی ممانعت ہوتی ہے۔ شہد میٹھا ہے۔ مگر اس کے باوجود شوگر کی بیماری میں مضر نہیں۔ چونکہ اس میں گلوکوس اور چینی نہیں ہوتے اور اگر ہوں بھی تو ان کے ساتھ مکھیوں کے منہ سے نکلنے والے جوہر شامل ہوتے ہیں اس لیے وہ جسم میں جا کر کسی خرابی کا باعث نہیں بنتے۔

> ایک پاکستانی سیاست دان کو ذیابیطس کی بیماری تھی۔ وہ سالانہ پڑتال اور علاج کے لیے نیویارک پالی کلینک میں داخل ہوئے۔ ان کو بیس دن زیرِ مشاہدہ رکھنے کے بعد ڈاکٹروں نے اشیائے خوردونوش کی ایک فہرست تیار کر کے دی کہ اگر وہ اس فہرست کے اندر رہیں گے تو ان کی بیماری قابو میں رہے گی۔ اس فہرست میں کسی قسم کی مٹھاس شامل نہ تھی۔ انہوں نے ڈاکٹروں سے پوچھا کہ اگر وہ چائے، دودھ، دہی کو میٹھا کرنے کے سکرین کی بجائے شہد ڈال لیا کریں تو کیسا رہے؟ ڈاکٹروں نے اس عمل کی شدید مخالفت کی تو انہوں نے ان کو بتایا کہ وہ اس سارے عرصہ میں روزانہ چھ بڑے چمچے شہد پیتے رہے ہیں اور شہد کی اتنی معقول مقدار کے باوجود ان

کے پیشاب اور خون میں شکر کی مقدار بڑھ نہ سکی۔ ڈاکٹروں کو بتایا گیا کہ قرآن نے شہد کو شفا بتایا ہے اور اس سے نقصان کا سوال ہی پیدا نہیں ہوتا۔

ہم نے اپنے ذاتی مشاہدے میں ہزاروں مریضوں کو شہد پلایا۔ بعض مریضوں میں خون میں شکر کی مقدار پہلے دو تین دن گڑبڑ رہی۔ مگر اس کے بعد اس میں کمی آگئی۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کا اصول علاج یہ ہے کہ وہ اکثر ادویہ کو کسی ملاوٹ کے بغیر نہار منہ دینا پسند فرماتے ہیں۔ وہ خود نماز فجر سے متصل اور عصر کی نماز کے بعد شہد نوش فرماتے تھے۔ اس ترکیب پر ان کو اتنا اعتماد تھا کہ صبح صبح شہد پینے والوں کو ہر خطرناک بیماری سے مامون رہنے کا مژدہ سنایا۔ اس اصول کو ہم نے جسمانی کمزوری اسہال، آنتوں کی سوزش اور معدہ کے السر میں استعمال کیا۔ السر اور التہاب معدہ کے مریضوں میں نیند سے بیدار ہونے کے بعد تکلیف زیادہ ہوتی ہے۔ اس وقت ان کو جب شہد پلایا گیا تو پندرہ سے بیس دن میں اکثر علامات جاتی رہیں۔

سترہ دن کے ایک بچے کو بار بار قے ہو رہی تھی۔ ہسپتال والوں نے معدہ کے منہ کی رکاوٹ تشخیص کر کے آپریشن تجویز کیا۔ اس بچے کو آپریشن سے دو دن پہلے اُبلے پانی میں شہد ملا کر دن میں پانچ چھ مرتبہ تھوڑا تھوڑا پلایا گیا۔ اتنے مختصر عرصہ میں پیٹ ٹھیک ہو گیا اور آپریشن کی ضرورت نہ رہی۔

پھوڑے پھنسیوں بلکہ شب چراغ CARBUCLE کا سب سے بڑا سبب قوت مدافعت کی کمی ہوتی ہے۔ اطباء قدیم اسے جگر کی خرابی قرار دیتے تھے اور حال ہی میں سویڈن کے ایک طبی ادارے نے تحقیقات کے بعد انکشاف کیا ہے کہ جن کو بار بار پھنسیاں نکلتی ہیں ان کے جگر کا فعل درست نہیں ہوتا۔ اس کی روشنی میں پھوڑے پھنسیاں بلکہ ایسے نوجوانوں کو جن کے چہروں پر کیل اور مہاسے نکل رہے تھے ایسے اوقات میں جب ان کا پیٹ خالی ہو دن میں چار سے چھ بڑے چمچے شہد پانی میں گھول کر پلایا گیا۔ جہاں کمزوری

زیادہ نظر آئی وہاں ناشتہ میں جو کا دلیا یا دو اونس پنیر شامل کر دیا گیا۔ اکثر مریض ایک ہفتہ میں ٹھیک ہو گئے۔

امراضِ بطن

معدہ اور آنتوں کے السر کا جدید علاج دو سے پانچ سال تک کیا جاتا ہے۔ علاج میں ایسی ادویہ بھی استعمال ہوتی ہیں جن کے اعصابی نظام اور ذہن پر مضعف اثرات ہوتے ہیں۔ علاج کی وجہ سے مریض کند ذہن اور سست ہو جاتا ہے۔ بہترین علاج کے باوجود اکثر السر آہستہ آہستہ سرطان میں تبدیل ہو کر یا جریانِ خون کی وجہ سے موت کا باعث بنتے ہیں۔

ان مریضوں کو طب نبوی کی روشنی میں صبح اٹھتے ہی دو بڑے چمچے شہد کا شربت ناشتہ میں جو کا دلیا شہد ڈال کر اور عصر کے وقت شہد کا شربت دیا گیا۔ اکثریت کے لیے اتنا علاج ہی کافی ہو گیا۔ جہاں تکلیف اور کمزوری زیادہ تھی وہاں بہی دانہ کا لعاب نکال کر اس میں شہد ملا کر ہر دو گھنٹے کے بعد گھونٹ گھونٹ پلایا گیا۔ اللہ کے فضل سے کبھی ناکامی نہ ہوئی۔ چونکہ زیتون کا تیل بھی زخموں کو مندمل کرنے اور پیٹ کی تیزابیت کو مارنے کی صلاحیت رکھتا ہے اس لیے دن کے گیارہ بجے اور رات سوتے وقت ایک سے تین بڑے چمچے زیتون کا تیل بھی دیا گیا۔ سات سال کے عرصہ میں ایسا صرف ایک مریض دیکھنے میں آیا جسے فائدہ نہ ہوا۔ ورنہ السر کی ہر قسم ایک سے دو ماہ میں ٹھیک ہو گئی۔ البتہ احتیاط کے طور پر نہار منہ کا شہد اور سوتے وقت کا زیتون چھ ماہ مزید جاری رکھا گیا۔

نہار منہ شہد پینے سے پرانی قبض ٹھیک ہو جاتی ہے۔ کھٹے ڈکار آنے بند ہو جاتے ہیں اور اگر پیٹ میں ہوا بھر جاتی ہو تو وہ نکل جاتی ہے۔

امراضِ جگر اور یرقان

جگر اور پتہ کی خرابیاں اور وائرس کی وجہ سے سوزش یرقان کا باعث ہوتے ہیں۔

شراب نوشی کی وجہ سے جگر خراب ہو جاتا ہے۔ یہی خرابی استسقاء اور CIRRHOSIS کی وجہ سے موت کا باعث بن جاتی ہے۔ گندے اوزاروں سے ٹیکے لگوانے کے بعد اکثر لوگ یرقان کا شکار ہو جاتے ہیں۔ جدید علاج میں مریض کو لحمیات اسمونیائی ترشے اور گلوکوس کا محلول دیتے جاتے ہیں۔ ایک عام مریض کے تندرست ہونے اور یرقان دور ہونے میں تقریباً تین ماہ لگتے ہیں۔

ایسے تمام مریضوں کو اُبلے ہوئے پانی یا بارش کے پانی میں شہد دیا گیا۔ شہد کی مقدار بیماری کی شدت کے مطابق بڑھائی گئی ایک اولمپک کھلاڑی یرقان کی وجہ سے ٹیم سے خارج ہو رہا تھا۔ اس نے ایک ہفتہ میں دو کلو شہد پیا اور تندرست ہو گیا اور کھیلوں میں پوری توانائی کے ساتھ شریک ہوا۔

اطباء قدیم نے افیون، پوست اور بھنگ کے نشہ کو زائل کرنے کے لیے گرم پانی میں شہد مفید بتایا ہے۔ شہد پینے والوں کو دوسروں کی نسبت نشہ ویسے بھی کم چڑھتا ہے۔ کیونکہ شہد جگر کے فعل کو بیدار رکھتا ہے اور پوری تندہی سے جسم میں داخل ہونے والی زہروں کو ختم کر دیتا ہے۔ پینے سے جسم پر ہونے والے سمیاتی اثرات زائل ہو جاتے ہیں۔

امراض البول

گردوں میں سوزش براہ راست نہیں ہوتی۔ عام طور پر گلے کی مسلسل خرابی یا کسی اور مقام پر سوزش کی وجہ سے جراثیم گردوں تک آتے ہیں۔ سوزش کے علاوہ گردوں کی دوسری بیماریاں پیٹ کی خرابی، غذا میں آکسلیٹ اور یوریٹ والے مرکبات کی کثرت، پانی کی کمی، پیشاب کے روکے رکھنا، وٹامن A کی مسلسل کمی اور پیشاب کی نالی میں بدچلنی سے ہونے والی بیماریاں اور پتھری ہیں۔ حسنِ اتفاق سے طب نبویؐ میں ان میں سے ہر بیماری کا حتمی اور یقینی علاج موجود ہے۔ امراضِ گردہ کے بارے میں اصولِ علاج حضرت عائشہؓ کی روایت سے میسر ہے۔

ان الخاصرة عرق الكلية اذا تحرك اذى صاحبها فداوها بالماء المحرق والعسل۔

اس حدیث مبارکہ کے مطابق گردہ اور اس کے خاصرہ کی بیماریوں کے علاج میں اُبلے ہوئے پانی کے ساتھ شہد تجویز فرمایا گیا۔ گردوں میں سوزش کے علاوہ بعض دیگر اسباب کی بنا پر ایک کیفیت HYDRONEPHORSIS اکثر ہو جاتی ہے۔ اس میں خاصرہ پھیل جاتا ہے۔ یہ پھیلاؤ گردے سے پیشاب کے اخراج میں رکاوٹ یا پتھری یا سوزش کی وجہ سے ہوتا ہے۔ ان تمام حالتوں میں مریض کو اُبلے پانی میں شہد ملا کر دن میں کئی بار پلایا جائے تو اس سے گردے کی سوزش میں کمی آتی ہے۔ آکسلیٹ یا یوریٹ کے ذرے پھنسے ہوں تو نکل جاتے ہیں اور گردے کا پھیلاؤ کم ہونے لگتا ہے۔ اگرچہ شہد میں جراثیم کش عناصر موجود ہیں اور صرف اسی کا استعمال بھی سوزش کو ختم کرنے کے لیے کافی ہے البتہ اس کی فعالیت میں اضافہ کے لیے قسط البحری دی جا سکتی ہے۔ کیونکہ اس کا دافع تعفن اور جراثیم کش ہونا اب جدید تحقیقات سے بھی ثابت ہو چکا ہے۔ قسط، ہندبا، ذریرہ، کلونجی، السنا میں سے ہر ایک جراثیم کش ہے اور گردے سے پتھری کو نکالتا ہے۔ انجیر پتھری کے علاوہ آکسلیٹ اور یوریٹ نکال سکتی ہے۔ ان تمام چیزوں کو حالات کے مطابق مختلف صورتوں میں شہد کے ساتھ دینا گردوں کے اکثر و بیشتر مسائل کا حل ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے "جو" کو مختلف صورتوں میں استعمال فرمایا۔ اطباء جدید ایک عرصہ سے بخار کے مریضوں کو جو کا پانی پلاتے آئے ہیں۔ ہم نے اس پانی میں جب شہد شامل کیا تو اس کی افادیت امراض البول میں اور نمایاں ہو گئی۔ پیشاب لانے تیزابیت کو دور کرنے اور اکثر اوقات عفونت کو دور کرنے میں شہد اور جو کے پانی سے بہتر کوئی چیز نہیں۔ وہ مریض جو پیشاب آور مکسچر پیتے آئے تھے چار دن یہ پانی پینے کے بعد اس کے مداح بن گئے۔ شہد کے ساتھ جو کا مسلسل استعمال سوزش کے علاوہ پتھری بھی نکال سکتا ہے۔

امراضِ تنفس میں شہد

گلے سے لے کر پھیپھڑوں تک کی ہر سوزش میں گرم پانی میں شہد اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔
اس باب میں ندکارنی رقمطراز ہے۔

''بڑھاپے میں تین اہم مسائل ہوتے ہیں جسمانی کمزوری، بلغم اور جوڑوں کا درد۔ اتفاق سے شہد کے استعمال سے یہ تینوں مسائل آسانی سے حل ہو جاتے ہیں''۔

کھانسی اور گلے کی سوزش میں اگرچہ شہد کے غرارے بھی مفید ہیں۔ مگر ایک کام کی چیز کو ضائع کرنے کی بجائے اسے گرم گرم اور گھونٹ گھونٹ کر کے پیا جائے تو نالیوں کے آخری سرے تک اثر انداز ہوتا ہے۔ انفلوئنزا آج بھی لا علاج بیماریوں میں سے ہے عام طور پر اس میں شفاء دس دن سے پہلے نہیں ہوتی اور تندرست ہونے کے باوجود مریض کو کمزوری اتنی ہوتی ہے کہ وہ چارپائی سے اُٹھ نہیں سکتا۔ ایسے مریضوں کو علالت کے دوران جب ۲۔ ۲ بڑے چمچے شہد دن میں تین سے چار مرتبہ پلایا گیا تو عرصہ علالت سمٹ کر تین سے چار دن رہ گیا اور تندرستی کے بعد کمزوری بالکل نہ ہوئی۔ اس تجربہ کا حوصلہ ہمیں برطانیہ کے ایک موقر طبی رسالہ LANCET سے ہوا۔ جس میں ڈاکٹر جی ڈبلیو ٹامس اپنے مشاہدہ میں لکھتے ہیں۔

''نمونیہ کے ایک مریض پر جراثیم کش ادویہ کا اثر نہیں ہو رہا تھا۔ اسے ایک ہفتہ میں ایک کلو شہد پلایا گیا۔ جس سے بخار بھی جلد ٹوٹ گیا اور مریض کو بعد میں کوئی پیچیدگی بھی نہ ہوئی''۔

دمہ کے مریضوں میں نالیوں کی گھٹن کو دور کرنے اور بلغم نکالنے کے لیے گرم پانی میں شہد سے بہتر کوئی دوائی نہیں۔ مریضوں کو بتایا گیا کہ وہ دورہ کی صورت میں اُبلتا پانی لے کر اس میں چمچ بھر شہد ملا کر بار بار پئیں اکثر و بیشتر مریضوں کا دورہ اسی سے ختم ہو گیا۔ مزید

علاج کی ضرورت نہ پڑی۔

ابن القیمؒ نے شہد میں بہی کا مربہ بنانے کی جو ترکیب بتائی ہے۔ اس کے اور انہی کے کھانسی کے علاج میں انجیر وغیرہ کے ساتھ مخرج بلغم نسخوں سے شاندار نتائج حاصل ہوتے ہیں۔

تپ دق کے مریضوں کے لیے بارگاہ رسالت سے زیتون کا تیل اور قسط کا ہدیہ میسر ہے۔ اگر قسط کو زیتون کے تیل میں ملانے کے بعد اس میں شہد ملا کر معجون بنا لی جائے تو اس کی افادیت میں اضافہ ہو جاتا ہے۔ تپ دق کے علاج میں [illegible] ضرورت مریض کی کمزوری کو دور کرنا اور اس کی قوت مدافعت [illegible] اس کے لیے گرم پانی میں ۲ بڑے چمچے شہد نہار منہ اور عصر کے [illegible] رتے ہیں اور اس کی سانس کی نالیوں کے ورم میں بھی مفید ہیں۔

جسمانی کمزوری اور شہد

قرآن مجید نے فوائد حاصل [illegible] کے لیے ایک بڑی پتے کی بات بتائی ہے۔

لقد کان لکم فی رسول اللہ اسوۃ حسنۃ۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی زندگی کا مطالعہ کریں تو ہمیں معلوم ہوتا ہے کہ وہ ہر صبح شہد کے شربت کا پیالہ نوش فرماتے ہیں اور کبھی یہ مشروب نماز عصر کے بعد پسند فرمایا جاتا ہے اور اس کا اثر یہ ہوا کہ وہ اپنی پوری زندگی میں نہ تو کبھی بیمار پڑے اور نہ ہی کبھی تھکن کا اظہار فرمایا۔ ان کی زندگی سے یہ سبق ہمارے اکثر مسائل کا حل ہے۔ ان اوقات میں جب پیٹ خالی ہو اور آنتوں کی قوت انجذاب دوسری چیزوں سے متاثر نہ ہو شہد پینا جسم کے اکثر و بیشتر مسائل کا حل ہے۔ یہ کسی بھی حالت، بیماری اور کمزوری میں بے کھٹکے پیا جا سکتا ہے۔

اکثر لوگ جسمانی اور ذہنی تھکاوٹ کو دور کرنے کے لیے مختلف قسم کے کشتے ماءاللحم یا ٹانک تلاش کرتے ہیں۔ یہ امر کسی شک وشبہ کے بغیر حقیقت ہے کہ شہد سے بڑھ کر تھکاوٹ،

پژمردگی اور کمزوری کو دور کرنے والی چیز آج تک اس تختہ زمین پر میسر نہیں آسکی۔ امتحان کے دنوں میں طالب علموں کو شہد پلا کر دکھایا گیا اس سے وہ زیادہ دیر تک پڑھ سکے اور ان کی یادداشت اعتدال سے بہتر رہی۔ دل کے مریضوں کو اسے پینے کے دوران دورے نہیں پڑتے۔ آپریشن اور علالت کے بعد کی کمزوری کے لیے شہد ایک بہترین انتخاب رہا ہے۔

حالات اگر زیادہ خراب ہوں تو چین کے ساختہ PEKINGROYAL JELLY کے ٹیکے مریضوں کو عصر کے وقت پلائے گئے۔ ایک دائم المریض معمر خاتون نے تین ٹیکے پینے کے بعد بتایا کہ یوں معلوم ہوتا ہے جیسے کسی نے تن بدن میں نئی روح پھونک دی ہے اور میری آنکھوں میں اب چمک آگئی ہے۔

یہ ایک تاریخی حقیقت ہے کہ دنیا کے مشہور پہلوان ہرکولیس اور گونا گھرا اپنی توانائی کو بڑھانے کے لیے شہد پیتے تھے۔ مشہور جمناسٹ سینڈو رام مورتی کی طاقت کا منبع بھی شہد تھا۔

استاذ محمد فراز الدقر مصری نے شہد کے افادات کے بارے میں ایک تالیف ''العسل فیہ شفاء للناس'' شائع کی ہے جس میں انہوں نے اپنے بعض مفید تجربات بیان کیے ہیں مثلاً:

زیتون کا تیل اور شہد ملا کر اس میں لیموں کا عرق ملا کر گردے کی پتھری کے لیے بہت مفید ہے۔ شدید زکام میں گرم پانی میں شہد حل کر کے اس میں لیموں نچوڑ کر پلائیں۔

ان کے ایک اور نسخہ کے مطابق ایک ڈرام سہاگہ، یا بورک ایسڈ، آدھ ڈرام گلیسرین اور آٹھ ڈرام شہد ملا کر کھانسی اور بخار میں دن میں چار مرتبہ بڑا چمچہ پلائیں۔

طب نبویؐ کے مشہور مرتب علی علاء الدین الکحال نے شہد کو اسہال کے علاوہ غذائی سمیت یعنی FOOD POISINING میں مفید قرار دیا ہے۔

مصری طبیب ڈاکٹر عزۃ مریدن نے اپنی کتاب الادویہ میں اسے جید غذا ایک ملین دوائی اور طبیعت میں لطافت پیدا کرنے والا قرار دیا ہے۔

استاذ محمد فراز الدقر نے اپنے مقالہ ''الاستشفاء بالعسل، فی امراض

جھاز الھضم "۔ میں اسے امراضِ بطن کے لیے اکسیر قرار دیا ہے۔

بیرونی استعمال

شہد میں آٹا ملا کر پھوڑوں کو پکانے کے لیے، وید اسے مرہم کی صورت لگاتے ہیں۔ یہ عمل درست نہیں۔ کیونکہ مریض کو اگر شہد چلایا جائے اور وہی پھوڑے پر لگایا جائے تو اکثر پھوڑے پکنے کی بجائے وہیں ختم ہو جائیں گے۔

گلے کی سوزش کے لیے گرم پانی میں شہد کے غرارے اور پھریری سے شہد لگانا مفید ہے۔ موچ، پٹھوں کی اکڑن اور جوڑوں پر چوٹ کے علاج میں پاکستان کے پرانے پہلوان متاثرہ حصے پر پہلے پان والے چونے کا لیپ کر کے اس کے اوپر شہد کا لیپ کر کے روئی رکھ کر پٹی باندھا کرتے تھے۔ اس لیپ سے جوڑوں کے یہ عوارض دو سے چار دن میں ٹھیک ہو جاتے تھے جس کا ہم نے ذاتی طور پر مشاہدہ کیا ہے اور کوئی بھی جدید دوائی پٹھوں اور جوڑوں کی اینٹھن کو اتنی آسانی اور جلدی سے درست کرنے والی ابھی تک دیکھی نہیں گئی۔

ویدک طب میں شہد اور گھی کا آمیزہ جلے ہوئے زخموں کے لیے مفید بتایا گیا ہے۔ جب گھی کی بجائے اسے روغنِ زیتون میں ہم وزن ملایا گیا تو فوائد اور بہتر ہو گئے ہاتھوں پر اگر چکنائی اور مشینوں کی سیاہی جمی ہوئی ہو تو ان پر شہد مل کر دھونے سے تمام داغ فوراً چھوٹ جاتے ہیں۔

دانتوں سے میل اور تمباکو کا لاکھا اتارنا ایک مشکل کام ہے۔ اس غرض کے لیے امراضِ دندان کے معالجین کے پاس کئی روز جانا پڑتا ہے۔ ایک نسخہ کے مطابق سرکہ اور شہد ہم وزن ملا کر دانتوں پر منجن کریں تو داغ اتر جاتے ہیں اور مسوڑھوں کی سوزش جاتی رہتی ہے۔ ندکارنی نے پسا ہوا کوئلہ اور شہد ملا کر منجن تجویز کیا ہے جبکہ امت اللطیف طاہرہ صاحبہ نے عام کوئلہ کی بجائے بادام کے چھلکوں کو جلا کر شہد اور سرکہ میں ملا کر لگایا تو دوسرے تمام نسخوں سے زیادہ مفید پایا۔ انہوں نے بادام کی راکھ کی جگہ کھجور کی گٹھلی کی راکھ کو اور زیادہ مفید قرار دیا

ہے۔

شہد: ہومیو پیتھک طریقہ علاج میں

ماہرین طب نے شہد کے ساتھ خوردنی نمک ملا کر اپنے طریقے سے ایک مرکب تیار کیا ہے جس کا نام HONEY GUM SALT ہے اور استعمال میں ۳۰ سے ۶۰ کی پوٹینسی میں استعمال ہوتا ہے۔

اس کے استعمال کا صحیح موقع وہ ہے جب زچگی کے بعد رحم اپنی اصلی حالت میں لوٹ کر نہ آئے اور رحم میں سوزش کے ساتھ اس کے منہ پر سوجن ہو جائے اس کو دینے کی خصوصی علامات یہ ہیں کہ پسلیوں کے نیچے پیٹ کے بالائی حصہ میں ایک کونے سے دوسرے کونے تک جلن اور بوجھ محسوس ہو۔ رحم اپنی جگہ سے ٹل گیا ہو۔ فوطوں اور ان کے اوپر کی ہڈی میں درد کی لہریں یوں اٹھیں کہ جیسے پیشاب کی نالیوں میں درد ہو رہا ہو۔ ان علامات کے علاج میں یہ مرکب مفید ہے۔

شہد جراثیم کو مار دیتا ہے

علم الادویہ میں انقلابی ایجاد

جرمنی میں حال ہی میں ایک دوائی NORDISKE PROPOLIS کے نام سے تیار ہوتی ہے۔ جو کیپسول، دانے دار شربت اور مرہم کی صورت میں برلن کی SANHELIOS کمپنی نے تحقیقات کے بعد مارکیٹ میں پیش کیے ہیں۔ اس کے اثرات کے بارے میں معلوم ہوا ہے کہ ڈنمارک کے پروفیسر لنڈ کے انکشافات اور دنیا کے دوسرے ملکوں میں محققین نے یہ پتہ چلایا ہے کہ شہد میں ایک جراثیم کش عنصر PROPILS کے نام سے موجود ہے۔ لیبارٹری تجربات کے مطابق یہ پیپ اور سوزش پیدا کرنے والے جراثیم کو ہلاک کرنے کی استعداد دوسری تمام ادویہ سے زیادہ رکھنے کے علاوہ جسم کی قوتِ مدافعت میں اضافہ بھی کرتا ہے۔

مختلف لیبارٹریوں میں مشاہدات کے مطابق اسے ناک، کان، گلا، آلاتِ انہضام، نظامِ تنفس اور اعصاب کی ہر قسم کی سوزشوں میں کسی بھی دوائی سے زیادہ مفید پایا گیا۔

یہ وہ منفرد دوائی ہے جو وائرس کو بھی ہلاک کر سکتی ہے۔ انفلوئنزا اور زکام میں اس سے نہ صرف کہ مریض تندرست ہو گئے بلکہ اس نے جھلیوں کی جلن کو فوراً دور کر دیا۔

لندن کے مضافات میں کینٹ سے برطانوی اخبارات نے بتایا ہے کہ جوڑوں کی بیماریوں کے سینکڑوں پرانے مریض پروپالس کے استعمال سے شفایاب ہو گئے۔

☆

شہد کی مکھی --- النحل

HONEY BEE

APIS MELFICA

علم الحیوانات کے بعض ماہر اب اسے ایک نئے نام APIS MELI FERA سے بھی پکارتے ہیں شہد کی مکھی اپنا گھر بنانے اور وہاں پر خوراک کا ذخیرہ کرنے کے سلسلہ میں جو جدوجہد کرتی ہے اس کا سب سے بڑا فائدہ انسانوں کو حاصل ہوتا ہے۔ اسی افادیت کو سامنے رکھ کر اللہ تعالیٰ نے شہد کی مکھی کو اتنی اہمیت دی کہ قرآن مجید میں ایک سورۃ اس کے نام سے موسوم کی گئی اور اس کی کارگزاری کی تشریح میں فرمایا:

و اوحی ربک الی النحل ان اتخذی من الجبال بیوتا و من الشجر مما یعرشون. ثم کلی من کل الثمرت فاسلکی سبل ربک ذللا یخرج من بطونہا شراب مختلف الوانہ فیہ شفاء للناس. ان فی ذلک لاٰیۃ لقوم یتفکرون. (النحل)

(تمہارے رب نے شہد کی مکھی پر وحی بھیجی کہ وہ پہاڑوں، درختوں اور دوسری بلندیوں پر اپنا ٹھکانہ بنائے۔ پھر ہر قسم کے پھلوں سے خوراک حاصل کر کے اپنے رب کے متعین کردہ اسلوب پر گامزن رہے۔ ان کے پیٹوں سے مختلف قسم کی رطوبتیں نکلتی ہیں۔ جن میں

لوگوں کے لیے شفاء ہے۔ یہ اللہ کی طرف سے ایسی نشانیاں ہیں جن پر لوگوں کو غور کرنا چاہیے)

شہد کی مکھی کی عادات اور زندگی کے اسلوب اس سے حاصل ہونے والے جوہروں کا ذکر کرتے ہوئے قرآن مجید نے یہ بتایا ہے کہ مکھی کی عادات اور پیٹ سے خارج ہونے والی رطوبتوں کے علاوہ تمہارے غور کرنے کی اور بھی باتیں موجود ہیں۔ تم جب ان کے مطالعہ اور تحقیق کرو گے تو تمہیں کام کی اور بھی باتیں ملیں گی۔

قرآن مجید کی ان آیات کے بعد شہد سے علاوہ مکھی کی عادات کا مطالعہ ضروری ہو جاتا ہے۔ مکھی [illegible] کے درجہ حرارت میں زندہ رہ سکتی ہے۔ یہ ۱۲۰F پر اپنا روزمرہ کا کام کرتی ہیں اور [illegible] سردی برداشت کر سکتی ہیں۔ یہ اپنے گھر کو اس کمال فن کے ساتھ بناتی ہے کہ اندر کا درجہ [illegible] رہتا ہے۔ اگر ہم ان سے یہ علم سیکھ لیں تو کسی اضافی مصارف کے بغیر اپنے گھروں کو ایک [illegible] درجہ حرارت پر رکھ سکتے ہیں۔

مکھی اپنا رزق حاصل کرنے کے لیے [illegible] کی جڑ سے ماء الحیات تلاش کرتی ہے جس میں ابتدائی طور پر ۸۰۔۵۰ فیصدی پانی ہوتا ہے۔ [illegible] چھتے میں لا کر جب یہ شہد میں تبدیل کرتی ہے تو پانی کی مقدار ۱۸ فیصدی کے قریب رہ جاتی ہے۔ [illegible] کے پاس ایک ایسا طریقہ ہے جس سے یہ نمی کو کم کر سکتی ہے۔ موسم گرما میں کراچی اور [illegible] رہنے والے لوگ گرمی سے اتنے پریشان نہیں ہوتے جتنی تکلیف ہوا میں نمی کی زیادتی [illegible] ہوتی ہے۔ اگر ہم مکھی سے نمی کم کرنے کا طریقہ سیکھ لیں تو ان مقامات کے رہنے والے سکھ کا سانس لیں۔

چھتے کے ہر خانے میں ایک انڈا ہوتا ہے۔ اگرچہ چھتے پر ملکہ کی حکمرانی ہوتی ہے لیکن ضرورت پڑنے پر نئی ملکہ بنائی جا سکتی ہے۔ موسمی ضروریات کے تحت دس ملکائیں بھی بن سکتی ہیں اور حالات سازگار نہ ہوں تو ایک کے علاوہ باقیوں کو ختم کر دیا جاتا ہے چھتے کی آبادی بڑھنے یا موافق حالات ہونے پر گشتی عملہ نیا مستقر تلاش کرتا ہے نئے گھر کی منظوری ہونے

پر ملکہ بیس ہزار مکھیاں لے کر نقل مکانی کر جاتی ہے۔ مگر اپنا شہد ساتھ لے جاتی ہیں۔ پھولوں کے تولیدی دانے پھیلانا اس کی اضافی خدمت ہے۔ مگر دانوں کی کچھ مقدار یہ اپنے چھتے میں بھی لے جاتی ہے جو کارکن مکھیوں کی غذا میں لحمیات کی ضرورت کو پورا کرتے ہیں۔ چھتوں کی آبادی پوری منصوبہ بندی سے متعین کی جاتی ہے عام کارکن کی زندگی 45 دن سے کم ہوتی ہے جبکہ ملکہ سال بھر کی عمر پاتی ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے شہد کی مکھی کو مارنے سے منع فرمایا ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

حکیم نجم الغنی خان رامپوری نے شہد کی مکھی کی عادات اور عملی زندگی پر "خزائن الادویہ" میں ایک مبسوط مقالہ تحریر کیا ہے۔ انہوں نے پولن کے دانوں کو پھولوں کا زیرہ قرار دیا ہے۔

"زاد المسافر" میں شیخ ابو جعفر احمد نے لکھا ہے کہ شہد کی مکھی کے بے پر کے بچوں کو لے کر ان کو سکھا لیں۔ تین ماشہ سوکھے ہوئے بچے ہم وزن گندم کے آٹا میں ملا کر اس میں ڈیڑھ تولہ چینی شامل کریں اور اس میں پانی ڈال کر فالودہ بنائیں۔ یہ فالودہ روزانہ پینے سے جسم میں طاقت آ جاتی ہے۔

شہد کی مکھی کو سکھا کر تیل میں پکا کر چھاننے کے بعد اس تیل سے دردوں کے لیے مالش کی جاتی ہے۔ اس میں تلنی مکھی کا جوہر اور دوسری ادویہ ملا کر جنسی کمزوری کے لیے طلاء بھی بنائے جاتے ہیں۔ ایسے نسخوں کے اکثر اجزاء خطرناک ہوتے ہیں جن کا استعمال مضر ہے۔

جدید مشاہدات

شہد کی مکھی کا ڈنگ نکال کر اس کا محلول ایک جرمن فرم تیار کرتی تھی یہ پاکستان میں بھی FORAPIN کے نام سے فروخت ہوتا رہا۔ یہ محلول جوڑوں کی سوزش، گنٹھیا اور نقرس میں

بڑا مفید تھا۔ لگانے کا طریقہ یہ تھا کہ متاثرہ حصے پر اس کا کھلا کھلا لیپ کر دیا جائے۔ سات آٹھ منٹ کے بعد کھال چھنے لگے تو اسے دھوکر اتار دیا جائے یہ عمل دوران خون میں اضافہ کا باعث ہوتا ہے۔ اس ترکیب کو ہم نے گنجوں کے بال اگانے کے لیے استعمال کیا۔ بال گرنے کے درجنوں اسباب ہیں ان میں سے ایک سبب یہ ہے کہ جب کوئی زیادہ دماغی کام کرتا ہے تو اس کے جسم کا سارا خون دماغ کی سمت چلا جاتا ہے اور کھوپڑی کی جلد خون کی کمی کا شکار ہو جاتی ہے اور اس سے بال گرنے لگتے ہیں۔ اس سبب کے علاج کے لیے جب شہد کی مکھیوں کے زہر کا محلول لگایا گیا تو دوران خون میں اضافہ ہوا اور بال گرنے رک گئے۔ بعض مریضوں میں نئے بال بھی آ گئے۔

ہومیو پیتھک طریقہ علاج

ہومیو طریقہ علاج میں شہد کی مکھی کو گلیسرین میں ایک خاص طریقہ سے حل کر کے ایک دوائی APIS MELIFICA نام کی تیار کی جاتی ہے۔ دوائی کا نام مکھی کے اپنے سائنسی نام پر ہے۔ ماہرین کا کہنا ہے کہ وہ تمام امراض جن میں علامات ایسی ہوں جیسے کہ مکھی نے ڈنک مارا ہے میں یہ دوائی مفید ہو گی۔ مثال کے طور پر ورم، سرخ رنگ کی سوجن، ورم والی جگہ کو ہاتھ لگائیں تو حساسیت زیادہ اور معمولی لمس سے بھی درد ہو جو کہ سہ پہر کو بڑھ جائے۔ سارے جسم پر سوجن اور اس میں پانی بھر جائے۔ پیٹ میں پانی پڑا ہو۔ گردوں میں سوزش، نخاعی جھلیوں میں سوزش اور جھلیوں سے سیلان۔ دماغ کی جھلیوں کی سوزش جو تپ دق کے سرسام سے ملتی جلتی ہے۔ حافظہ کی کمزوری، دوسروں سے حسد، تھکاوٹ، بیزاری، بچوں میں سر کا بڑھ جانا یا اس میں پانی پڑنا (HYDROCEPHALUS) آنکھوں میں تھکن اور درد، آنکھوں کا پھڑ پھڑانا، آنکھوں کے نیچے سوزش، ناک اور کان سرخ ہو جاتے ہیں۔ چہرہ سوجھ جاتا ہو، نیند میں دانت پیسنے کی عادت، منہ اور زبان خشک، پیٹ میں جلن مگر پیاس کی کمی، پتلے دست آتے ہوں جن کا رنگ سیاہی مائل یا سفید ہو سکتا ہے۔ (ہیضہ کی طرح)

مقعد کے اردگرد جلن، گردوں میں درد، پیشاب کم آتا ہے مگر جلن سے ماہواری بند ہو جاتی ہے۔ رحم میں سوزش ہو سکتی ہے۔

سینے میں درد کے ساتھ پھیپھڑوں میں پانی پڑ جاتا ہے۔ کھانسی زیادہ ہوتی ہے مگر بلغم کم، جنسی خواہش بڑھ جاتی ہے مگر جسم میں عمومی طور پر شدید کمزوری ہوتی ہے۔

☆

شہد کا جوہر

ROYAL JELLY

قرآن مجید نے شہد میں شفا دینے والے عنصر کے بارے میں فرمایا:

یخرج من بطونها شراب مختلف الوانه فیه شفاء للناس

(ان کے پیٹوں سے مختلف رنگ اور شکل کے سیال نکلتے ہیں جن میں لوگوں کے لیے شفا ہے)

قرآن مجید اس امر کی نشاندہی کرتا ہے کہ شہد کی مکھی کے پیٹ سے مختلف قسم کی رطوبتیں خارج ہوتی ہیں۔ جن کو علم طب میں ENZYMES کہتے ہیں۔ یہ جوہر مختلف امراض کے علاج میں مفید ہیں۔ اس آیت کا مفہوم تب معلوم ہوا۔ جب جرمن کیمیادانوں نے شہد سے ROYAL JELLY نام کا عنصر علیحدہ کر لیا۔ اس انکشاف نے قرآن مجید کی صداقت اور افادیت کو واضح کر دیا۔ اب اس آیت سے مراد شہد نہیں بلکہ وہ علیحدہ جوہر ہیں جو مکھی کے پیٹ سے پیدا ہوتے ہیں۔ کیونکہ شفا کا اصل منبع وہ ہیں۔

اس جوہر کو رائل جیلی کا نام اس لیے دیا گیا کہ چھتے میں بچے صرف ملکہ دیتی ہے۔ اس کے شہزادوں کی پرورش جس خوراک پر ہوتی ہے وہ شاہی خوراک ٹھہری اور اس مناسبت سے سیال کا نام "رائل جیلی" قرار پایا۔ دنیا میں جتنے بھی چرند اور پرند ہیں ان کے بچے جب پیدا ہوتے ہیں تو ان کا وزن جتنا بھی ہو بالغ ہونے کے بعد والے وزن سے تناسب میں ہوتا ہے۔ مثلاً انسانوں کا بچہ اگر آٹھ پونڈ کا پیدا اور بالغ ہونے پر اس کا وزن ۱۶۰ پونڈ ہے تو

مراد یہ ہوئی کہ بچے کا وزن بلوغت پر ۴۲ گنا بڑھا۔ عام حیوانات کے بچے تیس سے پچیس گنا بڑھتے ہیں۔ شہد کی مکھی کا بچہ بڑا ہونے پر اپنے پیدائشی وزن سے ۳۵۰ گنا بڑھتا ہے۔ پوری حیوانی دنیا میں کسی بچے کے اتنا بڑھنے کی کوئی مثال نہیں۔ یہ ایک منفرد واقعہ ہے۔ چونکہ ان بچوں کی خوراک رائل جیلی ہے۔ اس لیے یہ لازمی نتیجہ نکلا کہ رائل جیلی جسمانی نشوونما پر مفید اثرات رکھتی ہے اور کمزوری کو دور کرتی ہے۔ ان معلومات کے بعد ڈاکٹروں نے کمزوری کے مریضوں پر اس جوہر کے وسیع مشاہدات کیے۔ جرمنی میں یہ جوہر بوتلوں اور گولیوں کی صورت تیار ہوا اور ہر جگہ سے مقبولیت کی سند پائی۔ ایک جرمن فرم کے تعاون کے ساتھ لاہور کے ایک دواساز ادارے نے شہد کے جوہر پر مبنی ایک مشروب تیار کیا مگر یہاں کے لوگ اس سے متاثر نہ ہو سکے اور سلسلہ ختم ہو گیا۔

موجودہ زمانے میں اس جوہر کو تیار کرنے کا سب سے بڑا مرکز عوامی جمہوریہ چین ہے۔ چین میں دوا سازی کی صنعت کے اشتراکی ادارہ "پیکنگ کیمیکل اینڈ فارما سوٹیکل ورکس" نے "پیکنگ رائل جیلی" کے نام سے خالص مشروب اور ٹیکے تیار کیے ہیں۔ تیار کرنے والوں نے اس کے تین اہم فوائد بیان کیے ہیں۔

1- جب وزن روز بروز کم ہو رہا ہو۔ جب بھوک اڑ جائے بیماری سے اٹھنے یا زچگی کے بعد کی کمزوری کے لیے۔

2- عام جسمانی کمزوری۔ دماغی اور جسمانی تھکن اور کمزوری۔

3- پیچیدہ اور پرانی بیماریوں میں جیسے کہ جگر کی بیماریاں، خون کی کمی، وریدوں کی سوزش اور ان میں خون کا انجماد، جوڑوں کی بیماریاں اور گنٹھیا، عضلات کی انحطاطی بیماریاں DEGENRATIVE DISEASES معدہ کا السر۔

ایک عرصہ سے لاہور کے چند دوا فروش اس چینی دوائی کو جس میں فی ٹیکہ ۲۵۰ ملی گرام رائل جیلی کے علاوہ دو چینی بوٹیاں بھی شامل ہیں۔ درآمد کر رہے ہیں۔ ہمارے دوستوں اور مریضوں نے کافی مقدار میں اسے استعمال کیا ہے۔ اور ہر شخص اس کے کمالات کا معترف

پایا گیا۔ ضعف اعصاب کے ایک پرانے مریض بتاتے ہیں کہ سینکڑوں وٹامنز اور ٹانک کھائے لیکن اس دوائی کا ایک ٹیکہ پینے کے بعد یوں معلوم ہوتا ہے کہ جسم سے کمزوری نکل کر نئی طاقت آ گئی۔ میانوالی کے ایک دوست کے پیٹ میں دس سال سے السر تھا انہوں نے ہر قسم کی جدید اور قدیم ادویہ پر زرِ کثیر صرف کیا مگر بیماری کی شدت میں کوئی کمی نہ آئی۔ اب وہ چار ماہ سے پیکنگ رائل جیلی کے ٹیکے پی رہے ہیں۔ ان کا درد ختم ہو چکا ہے۔ کھانا اطمینان سے ہضم ہوتا ہے اور اپنی روزمرہ کی زندگی معمول کے مطابق گزار رہے ہیں۔

قرآن مجید نے مکھی کے جسم سے خارج ہونے والے اس جوہر کو شفا کا مظہر قرار دیا ہے اور دنیا کے ہر گوشہ سے اس کی تصدیق میسر آ رہی ہے۔

شہد کے ٹیکے

لاہور کے ایک دوا فروش ادارہ ''شفا میڈیکوز'' نے ایک مرتبہ جرمنی سے شہد سے بنے ہوئے ٹیکے درآمد کیے۔ ان ٹیکوں کے بارے میں دوا ساز ادارے کا دعویٰ تھا کہ یہ جسم سے کمزوری دور کرتے ہیں۔ جسم سے حساسیت یعنی ALLERGY کو ختم کرتے ہیں۔ حساسیت سے پیدا ہونے والی بیماریوں، خاص طور پر اگزیما میں مفید ہیں جوڑوں کے دردوں میں معمولی تکلیف کے لیے ٹیکے گوشت یا ورید میں لگائے جائیں اور اگر جوڑ سوج گئے ہوئے یا جوڑوں کی ہڈیاں گل رہی ہوں تو یہ ٹیکہ جوڑ کے اندر لگایا جائے۔

ان ٹیکوں کا نام M-2-WOELUM تھا۔ انہیں جرمنی کے شہر کولون کی ویلم کمپنی نے تیار کیا اور دلچسپی کی بات یہ ہے کہ انہوں نے اپنے طبی رسالہ میں بتایا کہ انہوں نے شہد کو اس طرح استعمال کرنے کا راستہ قرآن مجید سے حاصل کیا۔

میو ہسپتال میں جوڑوں اور ہڈیوں کے معالج پروفیسر محمد ایوب خان ان کے اعجاز کے بڑے قائل تھے۔ ہم نے اپنی آنکھوں سے جوڑوں کی بیماریوں کے درجنوں معذوروں کو تندرست ہو کر پیروں پر چلتے دیکھا ہے۔ پروفیسر ایوب خان کے ریٹائر ہونے کے بعد لوگ

نئی دواؤں کے پیچھے بھاگنے لگے اور یہ مفید، محفوظ اور سستی دوا بھلا دی گئی۔ جرمنی سے ڈاکٹر عمر رقمطراز ہیں کہ ٹیکے وہاں اب بھی بڑے مقبول ہیں اور ڈاکٹر اسے بڑے اعتماد کے ساتھ استعمال کرتے ہیں۔

☆

امریکہ میں پروفیسر سنوارنٹ نے لیبارٹری میں تپ محرقہ اور پیپ پیدا کرنے والے جراثیم کی مختلف قسموں کو شہد میں ڈالا۔
یہ حیرت انگیز مشاہدہ ہوا کہ جراثیم کی کوئی بھی قسم شہد میں زندہ نہ رہ سکی۔

☆

صعتر --- صعتر

THYMUS SERPYLUM

یہ ایک بوٹی ہے جو عرب ،ایران ،عراق اور افغانستان کے جنگلوں میں پیدا ہوتی ہے۔ پتے گول اور پودینے سے بڑے ہوتے ہیں۔ اس کی خشک شاخیں اور پتے بازار میں صعتر فارسی کے نام سے ملتے ہیں سر ولیم لین نے صعتر کو THYMUS SERPYLUM قرار دیا ہے، جبکہ بھارتی ماہرین اسے ZATARIA MULTIFLORA کا نام دیتے ہیں۔ سید صفی الدین ،ندکارنی اور چوپڑا بھی اسے زاتاریا قرار دیتے ہیں۔ جبکہ برٹش فارما کوپیا نے اسے تھائی مس سرپائیلم قرار دیا ہے۔ ہومیوپیتھی میں بھی یہی نام درج ہے۔ اطبا قدیم اسے جنگلی پودینہ کی قسم قرار دیتے ہیں۔

ارشاداتِ نبویؐ

سند کے بغیر محمد احمد ذہبیؒ نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے مذکور کیا ہے۔

بخروا البیوت بالصعتر واللبان (ابن الجوزی)

(اپنے گھروں کو صعتر اور لوبان کی دھونی دیا کرو)

حضرت عبداللہؓ بن جعفر روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

بخروا بیوتکم بالشیح والمر والصعتر۔ (بیہقی)

(اپنے گھروں کو مرشیح اور صعتر سے دھونی دیا کرو)

یہی روایت ابان بن صالح بن انسؓ سے بھی اسی کتاب میں مذکور ہے۔

(یہ دونوں روایات کنزالعمال نے ان اسناد سے بیان کی ہیں)

محدثین کے مشاہدات

پیٹ سے ریاح کو خارج کرتا ہے، کھانے کو ہضم کرتا ہے، چہرے کے رنگ کو نکھارتا ہے، پیشاب آور ہے، جگر اور معدہ کے فعل کو بہتر بناتا ہے۔ اس کا جوشاندہ پینے سے پیٹ کے تمام کیڑے مر جاتے ہیں۔ اس کا سونگھنا زکام میں مفید ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

اطباء قدیم نے شہد کی ایک خاص قسم صعتر کا شہد بھی بیان کیا ہے۔ جو اپنے عمومی فوائد کے علاوہ سوزشی امراض اور سانس کی بیماریوں میں زیادہ مفید ہے۔ ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔ رطوبتوں کو نکالتا ہے۔ رات سوتے وقت اسے انجیر اور گلقند کے ساتھ کھانے سے ناک کے پچھلے حصہ سے بلغم نکل جاتی ہے۔ اس طرح وہ پھیپھڑوں میں گرنے نہیں پاتی۔ اسے شہد میں ملا کر چاٹنے سے دل اور پھیپھڑوں کے اورام اتر جاتے ہیں۔ انجیر بھگو کر نرم کرنے کے بعد اس کے جوشاندے کے ساتھ کھانے سے کھانسی اور دمہ مٹ جاتے ہیں۔ قوت ہاضمہ بڑھتی ہے۔ اس کو بقولات مثلاً ساگ وغیرہ میں ملا کر پکائیں تو وہ ریاح پیدا نہیں کرتے۔

اس کے پھول نمک اور سرکہ کے ساتھ کھانے سے کھانسی کو فائدہ ہوتا ہے۔ پیشاب آور ہے۔ گردوں کی پتھری کو نکال سکتا ہے۔ یہ پیٹ سے کدو دانے نکال دیتا ہے۔ اس کا رس کان میں ٹپکانا ثقل سماعت کے لیے مفید ہے۔ اس کو چبانے سے دانتوں کا درد ٹھیک ہو جاتا ہے۔

اس کا پانی میں لیپ اور رام حارہ میں مفید ہے اس میں زیرہ ملا کر روغن زیتون میں حل کر کے بچوں کی ناف کے زخموں پر لگائیں لاجواب ہے۔ سردی سے ہونے والے بخار کو دور کرتا ہے۔ پسینہ لاتا ہے اور عورتوں کے اندام کی سوزش کو دور کرتا ہے۔

کیمیاوی ساخت

اس کے پتوں میں وزن کے حساب سے تقریباً ایک فیصدی ایک فرازی روغن ہوتا ہے۔ اس کے علاوہ اس میں قابض اشیاء اور گوند پائے جاتے ہیں۔ اس کا اہم ترین جزو عامل تھائی مول THYMOL ہے۔ یہ پتوں سے عمل کشید کے ذریعہ نکالی جاتی ہے اور یہ دانہ دار سفوف کی شکل اختیار کر لیتی ہے اور پانی میں حل پذیر نہ ہونے کی وجہ سے زیادہ مقبول نہیں۔

جدید مشاہدات

تھائی مول کو برٹش فارما کوپیا نے ایک موثر دوائی کے طور پر بیان کیا ہے۔ مگر حل نہ ہو سکنے کی وجہ سے اس کے فوائد محدود ہیں۔ لیبارٹریوں میں بطور کیمیکل استعمال ہوتی ہے۔ عام لوگ اسے ست اجوائن کے نام سے بیان کرتے ہیں۔ صعتر اور تھائی مول پیٹ کے کیڑے مار دیتے ہیں۔

صعتر اور اس کا جزو عامل تھائی مول بڑے موثر جراثیم کش اور دافع عفونت ہیں۔ ان میں طفیلی کیڑوں کو مارنے کی اعلیٰ صلاحیت موجود ہے۔ اسی باعث طب جدید کے اکثر نسخوں میں اسے چھوٹے کیڑوں کو مارنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔

مرکب صورت میں یہ مخرج بلغم اور جراثیم کش ہونے کی وجہ سے پرانی کھانسی اور دمہ کے علاج میں استعمال ہونے والے کھانسی کے شربتوں کا ایک جزو ہے۔

پتوں کا تیل لگانے سے دانت کا درد جاتا رہتا ہے۔ دانتوں کے ڈاکٹر لونگ کے تیل تھائی مول اور گلیسرین کا مرکب بناتے ہیں اور سوراخ والے دانت پر درد اور سوزش رفع کرنے کے لیے لگاتے ہیں۔

صعتر کی دھونی

جدید تحقیقات سے بھی یہ بات ثابت ہے کہ صعتر ایک طاقتور جراثیم اور کرم کش دوائی

ہے۔ اگر اسے جلا کر کسی گھر میں دھونی دی جائے تو یہ مکھیوں اور مچھروں کے علاوہ رینگنے والے کیڑوں کو بھی ہلاک کر سکتا ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے مر اور الشیح کے ساتھ مرکب کر کے جلانے کی ہدایت فرمائی ہے۔ جس سے اس کا اثر اور فائدہ چار گنا ہو جاتا ہے۔

حشرات الارض کو مارنے والی ادویہ کو تین اقسام میں بیان کیا گیا ہے۔

1- فوری طور پر کرم کش جیسے کہ ڈی ڈی ٹی یا ڈی ڈی وی پی۔ عقرقرحا، گندھک۔

2- حشرات کو آہستہ آہستہ مارنے والی یا ان کی افزائش نسل کو ختم کرنے والی جیسے کہ BAYTEX یا عقرقرحا PYRETHRUM۔

3- حشرات کو بھگانے والی جیسے کہ سنگترے کا تیل وغیرہ CITRONELA

صعتر وہ منفرد دوائی ہے جو تینوں اثرات رکھتی ہے۔ لوگوں نے مشاہدہ کیا ہے کہ جس کمرے میں صعتر بکھیری گئی ہو اس کمرے میں سانپ بھی داخل نہیں ہوتا۔ کتابوں کی الماریوں میں صعتر رکھنے سے وہ چوہوں ، سنڈی اور دیمک سے محفوظ رہتی ہیں۔ اس لحاظ سے اسے حشرات کو بھگانے والی یا INSECT REPELLANT ۔۔۔ قرار دیا جا سکتا ہے۔

عالمی ادارہ صحت میں کیڑوں مکوڑوں کے ایک ماہر نے ہماری خاطر ایک رات اپنے گھر میں صعتر اور مرکی کو ملا کر سلگتے کوئلوں پر ڈال کر کمرہ بند کر دیا۔ صبح مچھر، مکھیاں، لال بیگ اور چھپکلیاں کثیر تعداد میں مرے ہوئے پائے گئے۔ بازار میں ملنے والی ایسی ادویہ میں صرف گندھک میں یہ صلاحیت ہے کہ وہ ہر قسم کے کیڑے مکوڑوں کے علاوہ جراثیم کو ہلاک کر سکتی ہے۔ پرانے زمانے میں ایک ہزار مکعب فٹ کمرے کے لیے نصف کلو گندھک جلائی جاتی تھی۔ مگر اس کا دھواں انسانوں کے لیے زہریلا رنگ روغن کو اڑانے والا اور کپڑے کو جلا دینے والا ہوتا ہے۔ اس لیے کسی بستے گھر میں گندھک کا استعمال ہر طرح سے خطرناک ہے۔ اس کے مقابلے میں صعتر زیادہ موثر محفوظ اور کارآمد ہے۔ اگر اس کی دھونی اچھی طرح دی جائے تو ایک طویل عرصہ کے لیے اس کمرے میں کیڑوں کی نئی کھیپ داخل نہیں ہوتی۔

ہومیوپیتھک طریقہ علاج

اس طریقہ میں صعتر کو THYMUS SERPYLUM کے نام سے بچوں کے آلات تنفس کی سوزشوں میں بڑے اعتماد اور اچھے نتائج کے ساتھ دیا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ دمہ کی وہ تمام اقسام جن میں سانس کی گھٹن بار بار شدت سے محسوس ہوتی ہے۔ مگر نالیوں میں پھنسی ہوئی بلغم کی مقدار زیادہ نہیں ہوتی۔ سانس کی نالیوں میں اسی طرح کی گھٹن جب کالی کھانسی کے حملہ کے دوران بچوں کو ہوتی ہے تو اس میں یہ دوائی مفید ہے۔

کھانسی کے علاوہ جب سر میں بوجھ محسوس ہوتا ہو۔ کھانسی کے دوران ایسا محسوس ہو کہ گلا اندر سے چھل گیا ہے اور نگلنے میں درد ہو۔ گلا اور ناک کے اندر کی خون کی نالیاں جب پھول جائیں، کانوں میں گھنٹیاں بجنے کی آوازیں آئیں اور بلغم کے ساتھ کبھی کبھار سیاہ رنگ کا خون آئے تو یہ مفید ہے۔

ہومیوپیتھی میں صعتر ایک دوسری شکل میں یعنی اپنے کیمیاوی عامل THYMO کے نام سے بھی مستعمل ہے۔

تھائی مول بنیادی طور پر ان تمام جنسی بیماریوں کا علاج ہے جن میں پیشاب کی نالیوں میں خون کی گردش سست پڑنے کے باعث خون کا ٹھہراؤ ہو جائے۔ اس کیفیت کو POST URETHRAL CONGESTION کہتے ہیں۔ برطانوی ماہرین نے اسے VERUMONTINITIS کا نام بھی دیا ہے۔ اطباء جدید اس کے علاج میں پیشاب کی نالی کے اندر آیوڈین یا سلور نائٹریٹ کی پھریری لگانے کا تکلیف دہ عمل کرتے ہیں۔ کیونکہ اس تکلیف کی وجہ سے جریان، سرعت انزال اور کثرتِ احتلام ہوتے ہیں اور تکلیف پرانی ہو تو نامردی کا باعث بنتی ہے۔ ہومیوپیتھی میں اتنے لمبے سلسلہ کی بجائے تھائی مول کھانے کو دی جاتی ہے۔

اس کے استعمال کے دوسرے اہم مواقع جسم اور دماغ میں مسلسل تھکاوٹ جب

مریض محفلوں میں شرکت کو پسند کرتا ہے۔ مگر خود پسند، رات کو ہیجانی خواب اور بار بار ذہنی کجروی کے خیالات کے بعد احتلام کی کثرت، کمر میں درد ہوتا ہے، کمر اکڑی سی رہتی ہے۔ پیشاب بار بار آتا ہے اور اس میں یوریٹ زیادہ مقدار میں ہوتے ہیں۔ پیشاب جلن کے ساتھ آتا ہے اور فراغت کے بعد بھی قطرے ٹپکتے رہتے ہیں۔ تالیوں میں خیزش کی وجہ سے جنسی انتشار معمول سے زیادہ ہوتا ہے۔ مریض جب صبح نیند سے بیدار ہوتا ہے تو وہ تازہ دم ہونے کی بجائے تھکا ہوا اور پژمردہ ہوتا ہے۔

تھائی مول کے استعمال سے پیٹ میں موجود خون چوسنے والے کیڑے بھی مر جاتے ہیں۔

☆

قسط --- قسط البحری

KUST

SAUSSAUREA LAPPA

اسے انگریزی میں COSTUS ، ویدک میں پُشکارا، اردو اور ہندی میں قسط، کست، میٹھی کوٹھ کہتے ہیں۔ اطباء نے لکھا ہے کہ اس کا پودا دو میٹر تک بلند ہوتا ہے۔ لیکن یہ عام طور پر گلو، پان اور عشق پیچہ کی طرح زمین پر رینگنے والا پودا ہے جو کہ پانچ ہزار فٹ سے زیادہ بلندی پر دریاؤں کے کنارے مرطوب جنگلات میں پایا جاتا ہے۔ کوہ ہمالیہ کی ترائی میں وہاں سے نکلنے والے دریاؤں کے ساتھ ساتھ قسط کے پودے ہندوستان کے شمال مغرب اور شمال مشرق میں کثرت سے پائے جاتے ہیں۔ اس کے پتے بڑے اور دندانے دار شکل کے ہوتے ہیں۔ اس پودے کی جڑیں دواؤں میں استعمال ہوتی ہیں۔ یہ جڑیں ستمبر اور اکتوبر کے درمیان کاٹ کر نکال لی جاتی ہیں۔ بلندیوں سے خچروں اور مزدوروں پر لاد کر اتاری جاتی ہیں۔ پھر ان کے دو دو انچ لمبے ٹکڑے کر لیے جاتے ہیں۔ وہ اسی صورت میں ملٹھی کی طرح کی سفید گانٹھیں ہیں جو کہ خوشبودار بھی ہیں بازار میں ملتی ہیں۔ نباتاتی لحاظ سے سوساریا خاندان کے متعدد افراد ہیں۔ مگر ان میں علاج کے لیے صرف یہی قسم استعمال ہوتی ہے۔ جن دنوں اس کی جڑیں کاٹی جاتی ہیں سارا جنگل خوشبو سے مہک جاتا ہے۔ آزاد کشمیر میں دریائے جہلم اور دریائے چناب کے کناروں کے ساتھ یہ پودا بڑی کثرت سے پایا جاتا ہے۔ وہاں کے مزدور اور گوجر سردی کے موسم میں ٹھنڈک سے بچنے اور کمزوری کو رفع

کرنے کے لیے قسط کا حلوہ بنا کر کھاتے ہیں۔

اس دوائی کو اصل شہرت نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے ارشادات گرامی سے حاصل ہوئی۔

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت زید بن ارقمؓ روایت فرماتے ہیں:

امرنا رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم ان نتداوی من ذات الجنب بالقسط البحری والزیت.

(ترمذی، مسند احمد، ابن ماجہ)

(ہمیں رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے حکم دیا کہ ہم ذات الجنب (پلورسی) کا علاج قسط البحری اور زیتون کے تیل سے کریں)

حضرت انس بن مالکؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ان امثل ماتداویتم بہ الحجامۃ والقسط البحری.

(بخاری، مسلم، مسند احمد، ترمذی، النسائی، موطا امام مالک)

(وہ چیزیں کہ جن سے تم علاج کرتے ہو ان میں سے پچھنے لگانا اور قسط البحری بہترین علاج ہے)

حضرت انس بن مالکؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

لا تعذبوا صبیانکم بالغمز من العذرۃ وعلیکم بالقسط.

(بخاری و مسلم)

(اپنے بچوں کو حلق کی بیماری میں گلا دبا کر عذاب نہ دو جبکہ تمہارے پاس قسط موجود ہے)

حضرت جابر بن عبداللہؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ویلکن لا تقتلن اولادکن ایما امراۃ کانت یاتیھا العذرۃ

او وجع براسه فلتاخذ قسطا هنديا فلتحكه بالماء ثم تسعطه اياه۔ (مستدرک الحاکم، الشاشی، ابن الفرات)

(اے عورتو! تمہارے لیے مقامِ تاسف ہے کہ تم اپنی اولاد کو خود قتل کرتی ہو۔ اگر کسی کے بچے کے گلے میں سوزش ہو جائے یا سر میں درد ہو تو وہ قسط ہندی کو لے کر پانی میں رگڑ کر اسے چٹا دے)

حضرت جابر بن عبد اللہؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

لا تحرقن حلوق اولاد کن عليكن بقسط هندى و ورس فاسعطنه اياه. (مستدرک الحاکم)

(اپنے بچوں کے حلق مت جلاؤ۔ جب کہ تمہارے پاس قسط ہندی اور ورس موجود ہیں۔ ان کو یہ چٹا دیا کرو)

حضرت جابر بن عبد اللہؓ سے ابونعیم، ابن السنی اور مصنف عبد الرزاق نے اسی مضمون اور مفہوم کی پانچ اور حدیثیں بھی روایت کی ہیں۔ جن میں الفاظ کے معمولی رد و بدل کے ساتھ یہی نسخہ بیان ہوا ہے۔

حضرت ام قیس بنت محصنؓ بیان کرتی ہیں۔

دخلت بابن لی علی رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیه وسلم وقد اعقلت عنه من العذرة فقال علی ماتلا غرن اولاد کن بهذا العود العلاق علیکن بهذا العود الهندی فان فیه سبعة اشفیة منها ذات الجنب یسعط من العذرة ویلدمن ذات الجنب. (بخاری)

(میں اپنا بیٹا لے کر رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے پاس گئی۔ اسے عذرہ کی شکایت تھی۔ اس کے ناک میں بتی پڑی تھی اور گلا دبایا گیا تھا۔ حضور اس امر پر خفا ہوئے کہ تم لوگ اپنے بچوں کو کیوں اذیت

دیتے ہو۔ جبکہ تمہارے پاس یہ عود الہندی موجود ہے۔ جس میں
سات بیماریوں سے شفا ہے۔ جن میں ذات الجنب بھی ہے۔ ذات
الجنب میں یہ کھلائی جائے جبکہ عذرہ میں چٹائی جائے)

امام بخاریؒ کو یہ روایت سفیان سے ملی جنہوں نے زہری اور عبیداللہ کی وساطت سے اسے ام قیسؓ سے روایت کیا۔ زہری کہتے ہیں کہ مجھے سات میں سے دو بیماریوں کا نام یاد رہا انہوں نے شاید بقایا پانچ بیان نہیں کیں۔

بخاری کی تمام روایات میں دوائی کا نام عود الہندی مذکور ہے۔ جبکہ دیگر تمام کتابوں میں دوائی کا نام قسط الہندی یا قسط البحری مذکور ہے۔ عود الہندی بالکل مختلف چیز ہے جسے "اگر" بھی کہتے ہیں۔ علامہ انور شاہ کاشمیریؒ نے اس حدیث کی تفسیر میں قرار دیا ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی مراد قسط الہندی ہی ہے۔ اسی ضمن میں مصری عالم محمود ناظم النسیمی نے بھی جرح اور بحث کے بعد علامہ کشمیری کے استدلال کو درست قرار دیا ہے۔ بخاری نے یہی حدیث صدقہ بن فضل کی معرفت زہری اور عبیداللہ بن عبداللہ سے بیان کی ہے جس میں الفاظ کا کچھ فرق ہے۔ ایسا معلوم ہوتا ہے کہ سلسلہ روایت میں زہری یا عبیداللہ قسط الہندی اور عود الہندی میں گڑبڑا گئے ہیں۔ یہی روایت ام قیس بنت محصنؓ سے دوسری جگہ یوں مروی ہے۔

قال رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم علیکم بالعود
الھندی یعنی بہ الکست فان فیہ سبعۃ اشفیۃ منھا ذات
الجنب. (ابن ماجہ)

(یہاں یہ راوی عود الہندی بیان کرنے کے بعد اس کی تشریح میں
کست قرار دیتے ہیں جبکہ ام قیسؓ کی ایک اور روایت جو کہ ابن ماجہ
ہی نے بیان کی میں دوائی کا نام عود الہندی ہے۔ اس روایت کے بعد
تو معلوم ہوتا ہے کہ محترمہ ام قیسؓ ہی دوائی کے نام کا مخصہ کر گئیں۔

حضرت جابر بن عبداللہؓ روایت فرماتے ہیں۔

ان النبی صلی اللہ علیہ وسلم دخل علی عائشۃ و عندھا صبی یسیل منخراہ دما فقال: ما ھذا؟ قالوا انہ العذرۃ؟ قال! ویلکن لا تقتلن اولادکن، ایما امراۃ اصاب ولدھا العذرۃ او وجع فی راسہ فلتاخذ قسطا ھندیا فلتحکہ ثم تسعط بہ، فامرت عائشۃ فصنعت ذلک بہ فبرا۔ (مسلم)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم حضرت عائشہؓ کے گھر میں داخل ہوئے تو ان کے پاس ایک بچہ تھا جس کے منہ اور ناک سے خون نکل رہا تھا۔ حضورؐ نے پوچھا کہ یہ کیا ہے؟ جواب ملا کہ بچے کو عذرہ ہے۔ حضور نے فرمایا کہ اے خواتین تم پر افسوس ہے کہ اپنے بچوں کو یوں قتل کرتی ہو۔ اگر آئندہ کسی بچے کو حلق میں عذرہ کی تکلیف ہو یا اس کے سر میں درد ہو تو قسط ہندی کو رگڑ کر اسے چٹادو۔ چنانچہ حضرت عائشہؓ نے اس پر عمل کروایا اور بچہ تندرست ہو گیا)

مسلم کی اس روایت میں بچے کی بیماری اور اس کی پوری تفصیل موجود ہے۔ یہ روایت جابر عبداللہؓ کی ان روایات کی مکمل صورت معلوم ہوتی ہے۔ جو ابن الفرات، الشاشی، مسند الحاکم اور ابو نعیم نے ان سے اس باب میں بیان کی ہیں۔ اس روایت کو محمد احمد ذہبی نے صحیح قرار دیا ہے۔

محدثین کے مشاہدات

روایات میں قسط کا ذکر بطور ہندی اور البحری آیا ہے۔ اس لیے محدثین نے اسے قسط کی اقسام فرض کر لیا بلکہ ابن البیطار بھی اس کے بیان میں مغالطہ کھا لیا۔ کیونکہ یہ ہندی دوائی

تھی جس میں علاقہ کی وجہ سے رنگ میں معمولی فرق پڑسکتا ہے بخاری اور مسلم کے عظیم مترجم نواب وحید الزماںؒ نے قسط البحری سے وہ قسم مراد لی ہے جو سمندر سے آتی ہے وہ نام کے ساتھ بحری کی نسبت سے متاثر ہو گئے۔ حالانکہ یہ پودا سمندروں کے کھارے پانی کے پاس نہیں ہوتا۔ یہ بلندی اور ٹھنڈک میں پرورش پاتا ہے۔

ابن القیم کہتے ہیں کہ اس کے فوائد بیش بہا اور لاجواب ہیں۔ یہ بلغم کو نکال کر آئندہ کی پیدائش کو روک دیتی ہے۔ زکام کو ٹھیک کر دیتی ہے۔ اگر اسے پیا جائے تو معدہ اور جگر کی کمزوری کو رفع کرتی ہے۔ زہروں کی تریاق ہے۔ چوتھے کے بخار میں مفید ہے۔ اگر اسے شہد اور پانی میں حل کر کے رات کو چہرے پر لگایا جائے تو چہرے کے داغ اتار دیتی ہے۔ جالینوس نے اسے کزاز اور پیٹ کے کیڑوں میں مفید بتایا ہے۔

ابن القیمؒ بیان کرتے ہیں کہ بعض جاہل طبیب اس کے ذات الجنب میں اثر سے انکار کرتے ہیں۔ یہ ان کی اپنی کم علمی کی علامت ہے۔ وہ ایک طرف یہ مانتے ہیں کہ یہ کھانسی اور بلغم میں مفید ہے۔ بخار کو اتار دیتی ہے اور دوسری طرف ذات الجنب میں اس کی افادیت سے منکر ہیں۔ اطباء کی اکثریت دواؤں کے اثرات اور علاج کو اپنے قیاس سے مرتب کرتی ہے۔ جبکہ ان کے پاس اپنی رائے کی تصدیق کا کوئی یقینی ذریعہ نہیں ہوتا۔ بلکہ حقیقت یہ ہے کہ آج تک اکثر بیماریوں کا علاج اور اصول علاج لوگوں کی بھلائی کے لیے پیغمبر بتاتے رہے ہیں اور اطباء کو جو کچھ بھی معلوم ہے وہ انہوں نے اسی ذریعہ سے حاصل کیا ہے۔ بلکہ ان کے علم کی اساس یہی ہے۔ اس میں بعض مشاہدات اور مفروضوں کا اضافہ کر کے علم طب بنایا گیا ہے۔ جبکہ انبیاء علیہ السلام کا بتایا ہوا علاج وحی الٰہی پر مبنی ہوتا ہے اور اس میں کسی غلطی کا کوئی امکان نہیں ہے۔ جو طبیب اس میں غلطی نکالتا ہے وہ خود غلط ہے۔

اتفاق کی بات ہے کہ اتنی مدت گزر جانے اور تجربات کا طویل عرصہ میسر آنے کے باوجود آج بھی علم الادویہ کی اکثر کتابوں میں قسط کو پھیپھڑے کی بیماریوں کے لیے مضر بیان کیا گیا ہے۔ جبکہ انہی کتب میں اسے سانس کی نالیوں کی سوزش کے لیے اکسیر بتایا جاتا

ہے)۔

امام ذہبیؒ کہتے ہیں کہ یہ فالج میں مفید ہے۔ قوتِ باہ میں اضافہ کرتی ہے۔ سانپ کے زہر کا تریاق ہے۔ اس کا سونگھنا زکام میں مفید ہے۔ اور اس کا تیل کمر درد میں مفید ہے۔

احادیث میں اس کا ذکر پچھنے لگانے کے ساتھ ملتا ہے۔ مطلب یہ ہے کہ پچھنا بہترین علاج ہے اور اگر کوئی ایسا نہ کر سکے تو پھر قسط کو استعمال کرے۔

عذرہ اصل میں حلق کے اندر واقع لوزتین کی سوزش ہے۔ جب ان میں پیپ پڑ جاتی ہے اور خواتین زمانہ قدیم سے حلق میں انگلی ڈال کر ان کو دبا دیتی تھیں۔ اس طرح دبانے سے ان میں سے خون اور پیپ نکلتے ہیں اور بچہ بڑی تکلیف میں مبتلا ہوتا ہے۔ (یہ پیپ اور خون اگر سانس کی نالیوں میں داخل ہو جائے تو سانس بند کر سکتا ہے یا یہ سوزشی مواد وہاں پر نمونیہ کا باعث ہو سکتا ہے)

ذات الجنب کی دو قسمیں ہیں۔ ان میں اگر گرم گرم روغنِ زیتون کے ساتھ قسط دی جائے تو فوری فائدہ ہوتا ہے۔

مسیح کہتے ہیں کہ قسط اعضاء جسمانی کو قوت دیتی ہے۔ ریاح کو خارج کرتی ہے۔ ورم زائل کرتی ہے اور ذات الجنب میں مفید ہے۔ مسیح وہ جید حکیم ہیں جن کا ذکر ابن البیطار نے بڑی عقیدت کے ساتھ اپنی جامع الکبیر میں کیا ہے۔

قسط البحری یقینی طور پر امراضِ تنفس میں مفید ہے اور بلغم کو خارج کرتی ہے۔

کیمیاوی ساخت

اس کی جڑوں میں خوشبودار عنصر دو قسم کے ٹیروزوں اور ایک الکلائیڈ پر مشتمل ہے۔ اس میں VALERIC ACID ایک قابض عنصر ہے جلانے پر راکھ میں مینگنیز پایا جاتا ہے۔ اس کی جڑوں سے نکالے ہوئے تیل کے تجزیہ پر یہ اجزاء معلوم ہوئے۔

CAMPHENE	۰٫۰۰۳%

PHELLANDRENE	٫۰۳%
TERPENE ALCOHOL	٫۲%
A-COSTENE	۶%
B-COSTENE	۶%
APLOTAXENE	۲%
COSTOL	۷%
DI-HYDROCOSTUS LACTONE	۱۵%
COSTUS LACTONE	۱%
COSTIC ACID	۱۳%

اس کے علاوہ کلکتہ کے آسوتوش دت، گھوش اور رنجن چیٹرجی نے جڑوں کا یوں تجزیہ کیا ہے۔

AFROATIC ODOUR FACTOR	۱۵ %
CLUCOSIDE SAUSSVRINE ALKALOID	۵%

جبکہ اس کے پتوں میں الکائیڈ ساسورین نہیں ہوتی۔ شاید اسی لیے پتوں سے علاج نہیں کیا جاتا۔ ان اجزاء کے علاوہ اس میں بیروزہ، ایک کڑوا عنصر، قلمی شورہ اور مٹھاس پائے جاتے ہیں۔ چوپڑا نے اس کے الکائیڈ سوسرین میں ٹارٹرک ایسڈ ملا کر جو تجربات کیے ہیں انہوں نے اس دوائی کے جملہ اثرات کو مزید واضح کیا ہے۔

اطبائے قدیم کے مشاہدات

اطبائے سلف نے اسے چار قسموں میں بیان کیا ہے۔ عربی قسط زردی مائل خوشبودار اور شیریں ہوتی ہے۔ رومی قسط کا رنگ شمشادی لکڑی کی طرح ہو اس کی تیز، شامی قسط سیاہی مائل ایلوے جیسی خوشبو اور بوعلی سینا نے اسے قسط کی بجائے قرنفل قرار دیا ہے۔۔۔ ہندی

قسط اندر سے زرد، خوشبو کم اور وزن میں ہلکی ہوتی ہے۔ تذکرۃ الہند میں بھی قسط کو متعدد اقسام میں بیان کیا گیا ہے۔ جبکہ پاکستان میں ہونے والی قسط کی ہیئت علاقہ پر منحصر ہے۔ وادیٔ نیلم کی قسط گہرے رنگ کی بو کے لحاظ سے تیز جبکہ گلگت، بھمبر کی قسط سفید اور خوشبودار ہوتی ہے۔

قسط کی جو قسم اندرونی استعمال میں آتی ہے وہ شیریں ہے۔ تلخ کو ضماد میں برتا جاتا ہے مگر اس عمل میں بھی شیریں اس سے بہتر ہے۔ یہ ریاح کو خارج کرتی ہے۔ اورام کو تحلیل کرتی ہے۔ سردی کی دردوں کیلئے مفید ہے۔ اس غرض کے لیے اس کا تیل بنا کر لگانا بھی مفید ہے۔ کیونکہ یہ پٹھوں کو طاقت دیتی ہے۔ دماغ اور اعصاب کو قوت دیتی ہے۔ دماغی بیماریوں خاص کر فالج، لقوہ، تشنج اور رعشہ میں مفید ہے۔ پیٹ کے کیڑے مار دیتی ہے۔ اس کو شہد یا قند کے ساتھ جوش دے کر کھانے سے جسم کے اندر کے سدے کھل جاتے ہیں۔ پیشاب اور حیض کی بندش کو کھولتی ہے۔ مفرح اور ملطف ہے بلغمی سر درد کو نافع ہے۔ رحم کا درد جاتا رہتا ہے۔ دل، جگر اور طحال کو تقویت دیتی ہے۔

ویدک طب کے مطابق قسط مقوی باہ ہے۔ بادی اور بلغمی بیماریوں کو ٹھیک کرتی ہے۔ یہ کھانسی میں مفید ہے۔ بلغم اور دمہ میں مفید ہے۔ ہیضہ کے بعد اعضاء کی سستی کو دور کرنے کے لیے قسط کا جوشاندہ شہد ملا کر دینا مفید رہتا ہے۔ ضعف ہضم کو دور کرنے کے لیے قسط کے ساتھ سونٹھ اور سید ھے کے بیج پیس کر نصف چمچہ پھانک لیتے ہیں۔ اس کا سفوف دگنے شہد میں ملا کر چاٹنے سے دمہ کے دورہ اور شدید کھانسی کو کم کرتا ہے۔

زمانہ قدیم بلکہ عہدِ رسالت میں بھی خواتین ماہواری سے فراغت کے بعد اپنے جسم کو قسط سے دھوتی تھیں۔ جس سے جسم کی اندرونی غلاظت دور ہو جاتی تھی۔

اطباء قدیم نے قسط کے بیرونی استعمال سے کثیر فوائد کا تذکرہ کیا ہے۔ جن میں قسط کا تیل ایک اہم نسخہ ہے۔

قسط شیریں ۱۵ گرام کو ۲۴ گھنٹے تک سرخ شراب یا الکحل میں بھگو کر اس میں ساڑھے

سینتیس گرام روغنِ زیتون ملا کر ان کو ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب الکحل اڑ جائے تو اسے اتار کر چھان لیں یہ تیل اعضا کو طاقت دینے میں مالش کے لیے اور بلغمی کھانسی میں پینے کے لیے مفید ہے۔ یہ تیل گنج پر لگانے سے بال اُگنے کا امکان ہے۔ ویسے بالوں کو مضبوط کرتا ہے۔

قسط کو پانی میں گھس کر لگانے سے چھیپ دور ہو جاتی ہے۔ پسی ہوئی قسط کو بال کھینچ کر جڑ پر ملنے سے دوبارہ بال نہیں اُگتے۔ قسط کو شہد میں ملا کر چہرے پر لیپ کرنے سے کلف اور چھائیوں کے داغ مٹ جاتے ہیں۔ قسط کا جوشاندہ پکا کر اس کے نیم گرم پانی میں پھٹے ہوئے ہاتھ پیر ڈبونے سے ان کو فائدہ ہوتا ہے۔ سرکہ میں قسط کو حل کر کے لگانے سے داد دور ہو جاتی ہے۔

گائے یا بکری کے دودھ میں قسط کو جوش دے کر یہ دودھ درد والے پٹھوں پر ملنے سے ان کی اینٹھن دور ہو جاتی ہے۔ قسط کی دھونی کمروں سے سیلن کی بدبو کو رفع کرتی ہے۔

طب یونانی کے مشہور مرکبات جوارش جالینوس، دواء المسک اور تریاق ثمانیہ کا ایک اہم جزو قسط شیریں بھی ہے۔

اطبائے جدید کے مشاہدات

مقامی طور پر جاذبِ خون، مصفی خون اور دافع تعفن ہے۔ اس لیے امراضِ جلد خاص کر بفہ، کلف، نمش، دارمیں مفید ہے۔ کپڑوں کو کیڑوں سے محفوظ رکھنے کے لیے کشمیر کے لوگ اونی پارچات میں قسط رکھتے ہیں اور کپڑے محفوظ رہتے ہیں۔

اندرونی طور پر منفث بلغم، دافع تشنج، اور مقوی اعصاب ہونے کی وجہ سے سعال، سعال شعبی، دمہ، فالج، لقوہ اور ضعف اعصاب میں مفید ہے۔

قسط کو چینی طب میں بڑی مقبولیت حاصل ہے۔ یورپ میں بھی لوگوں نے اس کے فوائد اور کیمیاوی حیثیت پر خاصی محنت کی ہے۔ ان کے تجربات علیحدہ پیش کئے جا رہے

ہیں۔

بھارت اور یورپ کے مشاہدات

اس کے اجزائے ترکیبی میں فرازی تیل گلوکوسائیڈ اور الکائیڈ اپنے اثرات رکھتے ہیں۔ ان کے علیحدہ فوائد یوں ہیں۔

فرازی تیل ESSENTIAL OIL کاسرالریاح۔ دافع تعفن اور جراثیم کش ہے۔ یہ پیپ پیدا کرنے والے جراثیم مثلاً STREPTOCOCCUS کو فوراً ہلاک کر دیتا ہے۔ یہ بلغم کو نکالتا اور غیر ارادی عضلات سے اینٹھن کو دور کرتا ہے۔ اور دل کے عضلات کے لیے مقوی ہے۔ اسے اگر ایک ہزار گنا پانی میں حل کر کے پیچش پیدا کرنے والے کیڑوں پر ڈالا جائے تو ان کو دس منٹ میں ہلاک کر سکتا ہے۔ اگر اس تیل کو پتلا کر کے اس کا ٹیکہ ورید میں لگایا جائے تو سانس کی نالیوں کو کھول دیتا ہے۔ یہی ٹیکہ بلغم نکالتا اور پیشاب کھل کر لاتا ہے چونکہ اس کا جسم سے اخراج پیشاب کے ذریعہ ہوتا ہے اس لیے مقامی طور پر جلن اور خراش پیدا کر سکتا ہے۔

خالص تیل پینے سے معدہ میں جلن اور متلی ہوتی ہے۔ اس کا دھواں عصبی نظام کے لیے مضعف ہے۔ تیل سے بھی چکر، گھبراہٹ اور غنودگی طاری ہوتی ہے۔

قسط سے نکلنے والی الکلائیڈ کا نام SAUSSURINE ہے۔ اسے دینے سے جانوروں کی سانس کی نالیاں فوراً کھل جاتی ہیں۔ خیال کیا جاتا ہے کہ اس کے یہ اثرات دماغی اعصاب کے علاوہ نالیوں کے اپنے عضلات کے ذریعہ ظاہر ہوتے ہیں۔ اپنے اثرات کے لحاظ سے یہ دمہ کا دورہ توڑنے والی مشہور دوائی ADRENALINE سے مشابہت رکھتی ہے۔ مگر اس کا اثر جلد شروع نہیں ہوتا اور جب شروع ہو جائے تو پھر کافی دیر تک جاری رہتا ہے۔ اس دوائی کا انجکشن مریض کے بلڈ پریشر میں وقتی اضافہ کا باعث ہوتا ہے۔ خیال یہ ہے کہ اس کا یہ اثر دل کے عضلات پر براہ راست ہوتا ہے۔ خاص طور پر دل کے بطن یا

VENTRICLES زیادہ طاقت سے جسم کو خون روانہ کرتے ہیں۔ اس کے ساتھ اگر قرازی تیل کو بھی شامل کر لیا جائے تو بلڈ پریشر کے بڑھنے کے ساتھ سانس کی نالیاں کھل جاتی ہیں۔ یہ دل کے عضلات کے لیے یقیناً مقوی ہے اور اس کے اثر کے تحت دل کے ناکارہ عضلات بھی پھر سے کام کرنے لگ جاتے ہیں۔

انڈین میڈیکل گزٹ نے نومبر 1924ء میں اس پر مشاہدات کی اشاعت میں قرار دیا کہ قسط کی جڑوں کا سفوف اگرچہ بدمزہ ہوتا ہے مگر دمہ کے دوروں کو کم کر دیتا ہے۔ یہ سفوف کاسر الریاح، قاطع کرم شکم، مقوی، دافع قبض، اور مقوی باہ ہے۔ تپ دق بھوک کی کمی اور یرقان میں اس کا استعمال کرنل چوپڑا نے مفید پایا۔

ہیضہ کے لیے	قسط	الائچی خورد	پانی
	۳ گرام	ا گرام	۳۲ گرام۔

ان کو پکا کر دینا مفید ہے۔ یہ کمزوری کو دور کرنے کے علاوہ آنتوں کے جراثیم کو بھی ہلاک کر دیتا ہے۔ اس کی خوراک ہر گھنٹہ کے بعد ایک بڑا چمچہ ہے۔ ہچکی، گنٹھیا، کوزھ اور پرانے ملیریا بخار میں قسط کا سفوف مفید پایا گیا۔ چینی طبیب یقین رکھتے ہیں کہ اس کو کھانے اور لگانے سے سفید بال سیاہ ہو جاتے ہیں۔ چین میں قسط کے ساتھ کستوری ملا کر دانت درد پر لگاتے ہیں۔ بھارتی ماہرین نے خالص قسط کا منجن بھی دانتوں کی بیماریوں میں مفید پایا ہے۔

قسط کا سفوف سر کو دھونے کے لیے مفید دوائی ہے۔ اسے زخموں پر لگانے سے جراثیم ہلاک ہو جاتے ہیں اور ان کے مندمل ہونے کا عمل تیز ہو جاتا ہے۔

ضیق النفس (دمہ) میں کرنل چوپڑا نے قسط کے سفوف کو 90% الکحل میں اچھی طرح ہلا کر چھان لیا۔ پھر اس سے الکحل کا بیشتر حصہ اڑا کر اس مصفا سفوف کا ایک گرام دن میں تین مرتبہ پانی کے ساتھ دیا۔ اس نسخہ کو استعمال کرنے والے مریضوں کو رات میں دمہ کا دورہ نہ پڑا اور جن کو پڑا بھی ان کو اس وقت اس کی ایک اضافی خوراک دی گئی جس سے دورہ اسی

وقت ختم ہو گیا۔ مریضوں کو یہ دوائی طویل عرصہ تک مسلسل دی جاتی رہی جس سے کوئی ناشگوار نتیجہ برآمد نہ ہوا۔ اس سے قیاس کیا جاتا ہے کہ اسے ایک لمبے عرصے تک دینا مضر صحت نہیں۔

قسط کے مسلسل استعمال کے دوران کرنل چوپڑا نے محسوس کیا ہے کہ جسم یا جراثیم اس کے عادی نہیں ہوتے۔ اس لیے مریض کو علاج کے دوران دوائی کی مقدار بڑھانے کی ضرورت نہیں ہوتی۔

> بھارتی ماہر ادویہ ندکارنی نے اس کے اثرات کا خلاصہ کرتے ہوئے قرار دیا ہے کہ قسط مقوی باہ ہے۔ سکون آور ہے۔ دماغ کے لیے مقوی ہے۔ دل اور جگر کو طاقت دیتی ہے۔ اسے پانی یا سرکہ میں گھول کر اگر سر پر لگا لیا جائے تو سر درد کو بھی دور کر دیتی ہے۔

ضیق النفس، دمہ

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے قسط کے جن فوائد کا تذکرہ فرمایا ان میں دمہ شامل نہیں۔ محدثین نے اس کے مخرج بلغم ہونے کا تذکرہ کیا ہے۔ وہ یہ بھی بتاتے ہیں کہ اس سے سانس کی نالیوں کی سوزش ختم ہو جاتی ہے۔ مگر وہ دمہ کا ذکر براہِ راست نہیں کرتے۔ چونکہ ام قیسؓ کے ذریعہ اس کے سات بیماریوں میں فوائد کا پتہ چلتا ہے۔ اس لیے بقیہ پانچ کو تلاش کرنا بھی ہماری ذمہ داری تھی۔ اطباء قدیم میں اسماعیل جرجانی نے سانس کی تنگی میں اس کی افادیت کا تذکرہ کیا ہے۔ کرنل چوپڑا نے اس کو براہِ راست دمہ میں استعمال کر کے یہاں تک معلوم کیا ہے کہ اس کی خوراک کھانے سے اس رات دمہ کا دورہ نہیں پڑتا۔ یہ سانس کی نالیوں سے انقباض کو دور کرتی ہے۔

ابن القیمؒ نے حرف (حب الرشاد) کے فوائد میں سانس کی نالیوں کو وسعت دینے کا ذکر کیا ہے۔ اسی طرح کلونجی کو پرانی کھانسی میں مفید بتایا گیا۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے حلبہ

کے فوائد کو لا اچھا قرار دیا۔ ان معلومات کی روشنی میں یہ نسخہ ترتیب دیا گیا ہے۔

قسط شیریں	۳۰ گرام
حب الرشاد	۱۰ گرام
کلونجی	۵ گرام
تخم حلبہ	۳۰ گرام

ان تمام ادویہ کو پیس کر چار گرام صبح شام کھانے کے بعد دیا گیا۔ اس کے ساتھ اُبلتے پانی میں شہد، بیماری کی شدت کے مطابق، زیتون کا تیل اور دن میں چھ سات دانے خشک انجیر بھی دیے گئے۔ جہاں خشک کھانسی بار بار آ رہی تھی ان مریضوں کو نسخہ میں ۲ گرام تخم ہندبا کا اضافہ کیا گیا۔ عام طور پر سبھی مریض بہتر ہوتے گئے جن مریضوں نے اس کے باوجود بہتری کا مظاہرہ نہ کیا ان کا نسخہ مختصر کیا گیا۔

قسط شیریں	۴۰ گرام
حب الرشاد	۱۰ گرام

مقدار خوراک حسب سابق ۴ گرام صبح، شام رکھی گئی۔

کرنل چوپڑا نے اگرچہ دمہ کے سلسلہ میں خوشگوار نتائج کا ذکر کیا ہے۔ مگر وہ مکمل علاج کے بارے میں مشتبہ ہے۔ اس کی غلطی یہ رہی کہ وہ پوری طرح قسط شیریں پر بھروسہ کرتا رہا۔ ہم نے اس کے ساتھ سانس کی نالیوں کو کھولنے والی دیگر ادویہ کے ساتھ جب شہد اور زیتون کے تیل کا اضافہ کیا تو ہمارے نتائج ان سے زیادہ بہتر رہے کیونکہ چوپڑا اپنی ذات پر بھروسہ کرتا رہا تھا اور ہمارے تجربات میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے حاصل ہونے والی طب کی برکت شامل تھی۔

تپ دق

زید بن ارقمؓ کی روایت اور اُم قیسؓ بنت محصنؓ سے اس کی تائید مزید کے بعد قسط اور

زیتون کے تیل کا مرکب پلوریسی کے لیے مفید ہونا چاہیے۔ جدید تحقیقات سے یہ ثابت ہے کہ پلوریسی تپ دق ہی کی وجہ سے ہوتی ہے۔ امام محمد بن عیسیٰ ترمذیؒ نے ذات الجنب کی تشریح میں بھی قرار دیا ہے کہ یہ تپ دق کی قسم ہے۔ اس لیے اس مرکب کا تپ دق میں مفید ہونا ایک لازمی نتیجہ ہے۔ زیتون کے تیل کے بارے میں ارشاد نبویؐ موجود ہے کہ یہ جن ستر بیماریوں میں بھی مفید ہے ان میں جذام بھی ہے علم الجراثیم اور علم الامراض کے اصولوں کے مطابق جذام اور تپ دق کے جراثیم ایک دوسرے سے قریب ترین ہیں۔ ان کی دوائیاں بھی اکثر مشترک ہیں۔ اس لیے زیتون کے تیل کے لیے دق میں بھی مفید ہونا ایک لازمی امر ہے۔

ان بنیادی مشاہدات کے بعد یہ مرکب تپ دق میں استعمال کیا گیا۔ جن مریضوں کو بخار تھا یا بلغم کی زیادتی تھی ان کو ابتدائی امداد کے لیے جدید ادویہ میں سے بھی کوئی ایک وقتی طور پر دی گئیں۔ لیکن ان کا استعمال کسی بھی صورت میں پندرہ دن سے زائد نہیں رہا۔

تپ دق کے جدید ترین علاج سے یہ بیماری کم از کم نو ماہ میں ٹھیک ہو جاتی ہے۔ جن پھیپھڑوں میں سوراخ کی جسامت ڈیڑھ سنٹی میٹر سے زائد ہو ان میں عرصہ علاج ڈیڑھ سے دو سال تک محیط ہوتا ہے۔ جدید ادویہ سے علاج پر کم از کم پچاس روپے روزانہ لاگت آتی ہے۔ اس کے مقابلے میں قسط اور زیتون کا تیل تپ دق پر پہلے مہینے کے بعد ہی واضح اثرات دکھانے لگ جاتے ہیں۔ تین ماہ میں خون کا ESR نارمل ہو جاتا ہے۔ اور چوتھے مہینے کا ایکسرے چھاتی کے زخموں کو مندمل ہوتا دکھا دیتا ہے۔ اس علاج پر روزانہ پانچ روپے سے بھی کم خرچ آتا ہے۔ چونکہ دق میں جسمانی کمزوری علالت کا اہم حصہ ہے۔ اس لیے ہر مریض کو سنت نبویؐ کے مطابق نہار منہ اور عصر کے وقت دو بڑے چمچے شہد بھی دیا گیا۔ مریض کو کھانسی اگر زیادہ رہی تو یہ شہد اُبلتے پانی میں دیا گیا۔

آنتوں کی تپ دق میں اس علاج کے فوائد زیادہ جلد ظاہر ہو جاتے ہیں۔ لیکن غدد زیر، گردوں اور فوطوں کی دق میں بھی زیادہ دیر نہیں ہوتی۔ البتہ جلد اور ہڈیوں کی دق میں عرصہ

علاج سال کے قریب ہو جاتا ہے مگر اس میں کسی شک وشبہ کی گنجائش نہیں کہ قسط اور زیتون کا تیل دق کا موثر اور مکمل علاج ہیں۔ البتہ یہ ضروری ہے کہ معالج مستند طبیب ہو تاکہ وہ مریض کی بیماری کی مناسبت سے تبدیلیاں کرنے کا اہل ہو۔

امراضِ حلق

گلے کی دو بیماریاں اکثر اذیت کا باعث ہوتی ہیں۔ گلے کی خرابی اور لوزتین کی سوزش، قدرت نے زبان کے آخر میں گلے کے اندر دو سپاہی لوزتین کی صورت نصب کیے ہیں۔ جراثیم اگر منہ کے اندر داخل ہو جائیں تو یہ لوزتین ان کو روک دیتے ہیں۔ اس کوشش کے دوران وہ خود متورم ہو جاتے ہیں۔ گلے کی یہ سوزش بچوں میں بڑی عام ہے۔ کیونکہ ماں کا دودھ پینے کے دوران ماں کی جلد کے جراثیم ان کے منہ میں داخل ہوتے ہیں۔ پھر بازار کا دودھ پئیں تو فیڈر اور نپل کے جراثیم۔ بچے کو چپ کروانے والی چوسنی، بچوں کا انگوٹھا چوسنا اور آ کر میں بڑوں کی محبت کی سزا۔ بچے کو پیار کرنے والے اکثر ان کے منہ میں اپنی گندی انگلیاں ڈالتے ہیں جس سے گلے میں درد، بخار اور کھانسی ہوتے ہیں۔ بار بار کی سوزش کے بعد لوزتین میں پیپ پڑ جاتی ہے۔ اب بچہ مسلسل بیمار رہنے لگتا ہے۔ پرانی عورتیں ان بچوں کے گلوں کے اندر انگوٹھا ڈال کر لوزتین کو زور سے دباتی تھیں۔ جس سے خون اور پیپ نکل کر گلا ٹھیک ہو جاتا تھا۔ اس کے بعد ان پر توے کی سیاہی یا کوئی "گھٹی" لگا دی جاتی تھی۔ طب جدید میں وہ گلا جو سال بھر سے زیادہ عرصہ سے خراب ہو اور بچے کو تین بار سے زیادہ بخار ہو چکا ہو اس کا علاج یہ ہے کہ اپریشن کر کے لوزتین نکال دیئے جائیں۔

جب لوزتین نکل جاتے ہیں تو گلے میں جراثیم کے خلاف رکاوٹ ختم ہو گئی اس اپریشن کے بعد یہ بچہ آخر عمر تک ہمیشہ گلے کی خرابیوں اور کھانسی کا شکار رہتا ہے۔ کیونکہ اب جراثیم کو براہِ راست سانس کی نالیوں تک چلے جانے کی چھٹی مل گئی غالباً یہ وہ صورتِ حال تھی جب اذیت میں مبتلا بچہ حضرت عائشہ صدیقہؓ کے پاس دکھا گیا اور نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس

وقت کی کیفیت اور بعد کے مسائل کو توجہ میں لاتے ہوئے ارشاد فرمایا کہ بچوں کے ایسے تکلیف دہ علاج نہ کیے جائیں جبکہ قسط موجود ہے۔

اس بیماری میں مبتلا ہزاروں بچوں کو قسط کا سفوف صبح شام کھانے کے بعد دیا گیا۔ عام طور پر یہ بچے پندرہ دن میں بہتر ہونے لگتے ہیں اور چھ ہفتوں میں مکمل شفایاب ہو جاتے ہیں۔ چند بچوں میں دیکھا گیا کہ بہتری کا سلسلہ ایک جگہ پر آ کر رک گیا۔ اس کا حل ایک حدیث سے یوں سمجھ میں آیا کہ ان کو ورس اور قسط یا ورس یا قسط دی جائیں۔ چنانچہ جب قسط کے ساتھ ورس کی تھوڑی سی مقدار شامل کی گئی تو ہر بچہ تندرست ہو گیا۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے ارشادِ گرامی پر توجہ دی جائے تو اس سے ایک چیز واضح نظر آتی ہے کہ لوز تین کو نہ نکلوایا جائے۔ انہوں نے اس باب میں جس اعتماد کے ساتھ قسط کا ذکر فرمایا ہے۔ وہ اس امر کی دلالت کرتا ہے کہ یہ دوائی بہرحال مفید اور موثر ہوگی اور حقیقت میں بھی ایسا ہی ہے۔

—☆—

کاسنی --- ہندباء

CHICORY

CICHORIUM INTYBUS

کاسنی زمانہ قدیم سے غذا اور دوا کے طور پر مقبول چلی آتی ہے۔ یورپ میں زیادہ طور خودرو ہوتی ہے اور وہاں پر جنگلوں میں خود اُگنے والی کاسنی کو امراضِ تنفس کے علاج میں بڑی مقبولیت حاصل ہے۔ وہاں کے دوا فروش اب بھی جنگلی کاسنی کا شربت SYRUP OF WILD CHICORY کے نام سے فروخت کرتے ہیں۔ جسے بچوں کی کھانسی کے لیے مفید مانا جاتا ہے۔ پاکستان کے شمال مغربی علاقوں، بھارت میں بمبئی اور دکن کے علاقوں میں جانوروں کے لیے چارہ کے طور پر کاشت کی جاتی ہے۔ نیوزی لینڈ میں اس کے بیج پونے دو فٹ اور بمبئی میں چھ انچ کے فاصلے پر بوئے جاتے ہیں۔ فصل چھ ماہ میں پک کر تیار ہوتی ہے اس کے تازہ پتے سلاد کے طور پر کھائے جاتے ہیں۔

کاسنی کے پتے، پھول، بیج اور جڑیں دوا کے طور پر استعمال ہوتے ہیں۔ ایک خاص قسم کے ہل سے جڑیں کھودنے کے بعد انہیں چودہ دن تک کھیتوں میں رکھا جاتا ہے۔ اگر اس سے زیادہ رکھیں تو وہ سوکھ کر خوشبو چھوڑ جاتی ہیں۔ جڑوں کو دھوپ یا کڑھائیوں میں بھون کر پیس کر کافی میں ان کی ملاوٹ کرتے ہیں۔ ایسی ملاوٹ شدہ کافی کا آسانی سے پتہ چل سکتا ہے وہ یوں کہ پوڈر کو پانی کے گلاس میں ڈال دیں۔ کافی ہلکی ہونے کی وجہ سے سطح پر تیرتی رہے گی جبکہ کاسنی نیچے بیٹھ جائے گی اور پانی کا رنگ بھی بھورا کر دے گی۔

عربی میں اسے ہندباء کے علاوہ عرف عام میں "بزراللہ" کہتے ہیں کیونکہ احادیث میں اس کی خاص تعریف مذکور ہے۔ اطباء نے اس کی بستانی (مزروعہ) قسم کی بہتر قرار دیا ہے۔

احادیث نبویؐ

حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

علیکم بالھندباء فانه ما من یوم الا وھو یقطر علیه من قطر الجنة. (ابونعیم)

(تمہارے لیے کاسنی موجود ہے۔ کیونکہ کوئی ایسا دن نہیں گزرتا۔ جب جنت کے پانی کے قطرے اس پر نہ گرتے ہوں)

اسی بات کو محمد احمد ذہبیؒ نے ابونعیم ہی کے حوالہ سے یوں بیان کیا ہے۔

کلوا ھندباء ولا تنفضوہ فانه لیس من الایام الا ر قطرات من الجنة تقطر علیه.

(کاسنی کھاؤ مگر اسے جھاڑو مت۔ کیونکہ ایسا کوئی دن نہیں گزرتا جب جنت کے پانی کے قطرے اس پر نہ گرتے ہوں)

محمد بن ابوبکر القیمؒ نے ہندباء کی تعریف میں تین احادیث نقل کی ہیں جن کے بارے میں ان کا قیاس مرفوع ہونے کا ہے۔

۱. کلوا الھندباء ولا تنفضوہ، فانه لیس یوم من الایام الا وقطرات من الجنت تقطر علیه.

(کاسنی کھاؤ اور اس کے پتوں کو مت جھاڑو، کیونکہ ایسا کوئی دن نہیں گزرتا جب جنت کے پانی کے قطرے اس پر نہ گرتے ہوں)۔

۲. من اکل الھندباء ثم نام علیه لم یحل فیه سم ولا

سحر۔
(جس نے کاسنی کھائی اور سو گیا۔ اس پر جادو اور زہر بھی اثر انداز نہ ہو گا)

۳۔ ما من ورقة من ورق الھندباء الا وعلیھا قطرة من الجنة۔

(کاسنی کے پتوں میں سے ایسا کوئی پتہ نہیں جس پر جنت کے پانی کے قطرے نہ گرے ہوں)

محدثین کرام کا اصول ہے کہ وہ حسن اور صحیح احادیث کے علاوہ دیگر پر توجہ نہیں دیتے۔ مگر یہاں کیفیت یہ ہے کہ ایک ہی بات پانچ مختلف ذرائع سے میسر آ رہی ہے۔ جب ایک بات کو پانچ مختلف راوی اپنے اپنے انداز میں روایت کر رہے ہیں تو اسے تسلیم کرنا ہی پڑتا ہے اور اسے حسن کہنا پڑے گا۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے کسی خاص بیماری یا حالات میں تجویز نہیں فرمایا بلکہ اس کی اہمیت کے باب میں اتنی بات بتا دی کہ جنت سے پانی کے قطرے روزانہ اس پر گرتے ہیں۔ اس ارشاد کے جو معنی ایک عام قاری کی سمجھ میں آتے ہیں وہ یہ کہ اس کے استعمال میں برکت ہے۔ اسے جس کیفیت میں بھی استعمال کریں مفید ہو گی۔ یہی وجہ ہے کہ اب تک اطباء نے اسے سینکڑوں قسم کی بیماریوں میں آزمایا اور عام طور پر مایوسی نہیں ہوئی۔

محدثین کے مشاہدات

کاسنی کے پتوں کا رس نچوڑ کر بچھو کے کاٹے پر لگانے سے درد اور ورم جاتے رہتے ہیں۔ اس کے پتوں کا رس آنکھوں میں ڈالنے سے موتیا کو فائدہ ہوتا ہے۔

محدث ابن القیم کہتے ہیں۔

ولبن اصلھا یجلو بیاض العین۔

آنکھ کی سفیدی سے مراد موتیا بند بھی ہو سکتا ہے اور آنکھ کے سامنے والے سیاہ حصہ کے اوپر آنے والی سفیدی جسے اُردو میں پھولا اور پنجابی میں "چٹا" کہتے ہیں ہو سکتے ہیں۔ امکان موجود ہے کہ یہ دونوں میں مفید ہے۔ اطباء قدیم نے اس کے پتے کوٹ کر آنکھ کے اوپر پلٹس کی صورت باندھے ہیں اور اس کے پتوں کو عرقِ گلاب میں کھرل کر کے سلائی کے ساتھ آنکھوں میں لگایا ہے۔ لیکن محدثین کاسنی کی جڑ کے پانی کو آنکھ میں لگانے کی تجویز کرتے ہیں۔

کاسنی مزاج کو درست کرتی ہے۔ یہ گرمی میں حدت پہنچاتی ہے اور سردی میں ٹھنڈک۔ قابض ہے اور آنتوں میں جلن کو رفع کر کے ٹھنڈک دیتی ہے۔ معدہ کے لیے بہت مفید ہے۔ اگر اس کے پتوں کو پکا کر سرکہ کے ہمراہ کھایا جائے تو پیٹ کی جملہ بیماریوں کے لیے مفید ہے۔ اس کے پتوں کو کاٹ کر ورم والے مقام پر باندھیں تو سوجن اور خاص طور پر نقرس کی دکھن جاتی رہتی ہے۔

جگر اور مرارہ کے سدے کھولتی ہے۔ خون کی نالیوں سے رکاوٹ دور کرتی ہے۔ جگر اور اس کی نالیوں میں رکاوٹ کی وجہ سے اگر یرقان ہو گیا ہو تو اس کے پتوں کا پانی بڑا مفید ہے۔ اس غرض کے لیے اگر اسے راز یانج اور کھجوروں کے ساتھ ملایا جائے تو فوائد اور بھی بڑھ جاتے ہیں۔

اس کے پتوں کو دھو کر استعمال میں لانا جائز نہیں کیونکہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پتوں پر جنت کے پانی کے گرنے کی اطلاع دی ہے۔ زہروں کے اثرات کو زائل کرنے میں کاسنی دوسری ادویہ سے زیادہ موثر ہے۔ ایک نسخہ کے مطابق اگر اس کے پانی میں زیتون کا تیل ملا لیا جائے تو یہ ہر قسم کی زہروں حتیٰ کہ سانپ کی زہر کا بھی علاج ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

کاسنی کے پتے قبض کو رفع کرتے ہیں۔ ان کو چبانے سے منہ سے خون نکلنا بند ہو جاتا

ہے۔ ۹۔ نشہ پتے یا پھول سرد پانی کے ساتھ کھانے سے اندر سے آنے والا خون بھی بند ہو جاتا ہے۔ یہ کھانسی کے لیے مفید نہیں۔ لیکن پیٹ میں نفخ یا جگر میں خرابی کے ساتھ اگر کھانسی بھی ہو تو اس سے بڑھ کر کوئی دوائی نہیں۔

اگر پیٹ میں سوزش ہو تو جو کے ہمراہ زیادہ مفید ہے۔ اسہال، پیچش اور خون کے دستوں کو روکتی ہے۔ اگر اس کے ساتھ تھوڑی سی سونف اور تخم کشوث شامل کر لیں تو فائدہ بڑھ جاتا ہے۔ بعض اطباء اس نسخہ میں سرکہ کی سکنجبین یا شربت بزوری بھی شامل کرتے ہیں۔

امراضِ جگر اور مرارہ میں کاسنی کی ہر شکل نہ صرف کہ مفید ہے بلکہ سدے اور رکاوٹیں کھول دیتی ہے۔ استسقاء میں مفید ہے۔ گردوں اور پیشاب کی نالیوں سے رکاوٹوں کو دور کرتی ہے۔ اس لیے مدر البول ہونے کے علاوہ پتھریوں کو نکالتی ہے۔

کاسنی کے ہرے پتوں کا پانی سرکہ اور صندل ملا کر ماتھے پر لگانے سے گرمی کا سر درد جاتا رہتا ہے۔ یہی مرکب جلتی اچھلنے اور گرمی دانوں کے لیے تھوڑا سا پانی ملا کر لگانے سے فوری فائدہ کرتا ہے۔ پتوں کے جوشاندہ میں سرکہ اور نمک ملا کر غرارے کرنے سے منہ کی سوزش اور گلے کی سوجن جاتی رہتی ہے۔

کاسنی کے بیج پیس کر صندل اور سونف کے ساتھ ابال کر شربت بنفشہ کے ساتھ پینے سے رات کو نیند خوب آتی ہے۔ اس نسخہ سے پتہ کا صفرا زائل ہوتا ہے اور منہ سے خون آنا بند ہو جاتا ہے۔

ابن زہر کہتا ہے کہ کاسنی کی جڑ کو بچھو کے کاٹے پر پیس کر لگانے سے جلد آرام آ جاتا ہے۔ کاسنی کا عرق گردوں اور معدہ کی سوزش کے لیے مفید ہے۔ اس کے پینے سے پیشاب کے ساتھ آنے والا خون بند ہو جاتا ہے۔ پرانے ڈاکٹر جنگلی کاسنی کی جڑوں کے جوشاندہ کو امراضِ معدہ و امعاء میں اکسیر قرار دیتے ہیں۔

کیمیاوی ہیئت

جرمن کیمیا دانوں نے 1826ء میں کاسنی کے پھولوں سے ایک جزو حاصل

CICHORIN دریافت کیا جو کیمیاوی طور پر گلوکوسائیڈ ہے۔ پودے کو جلایا جائے تو راکھ سے زیادہ مقدار میں پوٹاسیم، تھوڑا سا سوڈیم کیلسیئم، فاسفورس، المونیم کلورائیڈ، کاربونیٹ اور ریت کے مرکبات ملتے ہیں۔ پودے سے ایک تیل بھی حاصل کیا گیا ہے۔ جو صحیح معنوں میں فرازی نہیں۔ کیونکہ یہ پوری طرح اڑ نہیں جاتا۔ اس تیل میں PALMATIC-STEARIC-OLEIC اور LINOLEIC ایسڈ پائے جاتے ہیں۔

پودے کی جڑوں میں TARTARIC ACID-MANNITE-STEARIN کے علاوہ ایسونیائی مرکبات میں BETAINE-CHOLIN پائے جاتے ہیں۔ یہ مرکبات جگر کی اصلاح میں مشہور ہیں۔ جڑوں میں پائی جانے والی INULIN کچھ عرصہ کے بعد INULIDE FRUCTOSE ENZYMES میں تبدیل ہو جاتی ہے۔ جس سے پتہ چلتا ہے کہ کاسنی کے پودے میں بھی پائے جاتے ہیں۔ اگرچہ اس میں کڑوے مادے اور لعاب بھی ملتے ہیں مگر اس کے ساتھ فرکٹوس کی مٹھاس بھی ہے۔ جب اسے بھونا جائے تو بعض جوہر اپنی کیمیاوی ہیئت تبدیل کر لیتے ہیں۔ مگر اس میں DEXTRIN اور CARAMEL موجود رہتے ہیں۔

اطباء جدید کے مشاہدات

بستانی کاسنی پیاس کو بجھاتی ہے اور جسم کو توانائی دیتی ہے بڑھی ہوئی تلی۔ بخاروں اور اسہال میں مفید ہے۔ پودے کا بہترین حصہ اس کی جڑ ہے۔ اس میں خوشبو کے علاوہ اسہال کو روکنے کی صلاحیت کے ساتھ پیشاب آور ہے۔

پرانے ڈاکٹر اس کی جنگلی قسم کو دمہ، کھانسی، سر درد، بھوک کی کمی اور کمزوری میں استعمال کرتے آئے ہیں۔ یہ حیض آور ہے۔ اس غرض کے لیے پودے کے کسی بھی حصہ کا جوشاندہ مفید ہے۔

کاسنی کے استعمال سے پتہ سے صفراء کے اخراج میں اضافہ ہوتا ہے۔ ہاضمہ کی

اصلاح کرتی ہے۔ جسم کو تقویت دیتی ہے۔ زیادہ مقدار میں مسہل اور پیشاب آور ہے۔ کافی میں کاسنی ملا کر مسلسل استعمال کرنے سے بینائی خراب ہوتی ہے۔

ندکارنی کے مشاہدہ کے مطابق کاسنی کا سفوف، مغز، تربوز یا خربوزہ اور سونف ملا کر اس کے سفوف کا نصف چھوٹا چمچہ کچھ عرصہ کھایا جائے تو گردوں سے پتھری نکل جاتی ہے۔

اس کے پتوں کا لیپ جوڑوں کی سوجن کے لیے مفید ہے۔

ہومیو پیتھک طریقہ علاج

کاسنی کی جڑوں سے مدر ٹنکچر بنتا ہے۔ CICHORIUM INTYBUS ان تمام کیفیات میں استعمال ہوتی ہے۔ جب جسم پر تھکن کی کیفیت طاری ہو۔ بوجھ محسوس ہوتا ہے اور ایسا لگتا ہو کہ جسم میں نہ تو جان ہے اور نہ طاقت، اعضاء شکنی، معدہ پر بوجھ، جسم اور دماغ میں تھکن، صبح اٹھیں تو آنکھیں بھاری اور تھکی ہوئی میں کاسنی کی مدر ٹنکچر مفید ہے۔

☆

کلونجی ۔۔۔ حبۃ السوداء

NEGELLA SATIVUM

کلونجی زمانہ قدیم سے اچار ڈالنے اور پیٹ کی بیماریوں کے علاج میں استعمال ہوتی آئی ہے۔ آریو ویدک طب میں "کرشن جیرک" اور کالی جیری، کے ناموں سے بیان کی گئی ہے۔ انگریزی نام کے معنی کالا زیرہ ہے۔ حالانکہ زیرہ بالکل مختلف چیز ہے۔

کلونجی کا پودا جھاڑیوں کی مانند تقریباً آدھ میٹر اونچا ہوتا ہے جس کو نیلے رنگ کے پھول لگتے ہیں۔ یہ پودا اصل میں ترکی اور اٹلی میں ہوتا تھا۔ جہاں سے حکماء نے احادیث کی بنا پر حاصل کر کے برصغیر میں کاشت کیا۔ یہ خودرو بھی ہوتا ہے اور اس کی مزید اقسام بھی ہیں۔ پنجاب میں اسے پیاز کے بیج سمجھا جاتا ہے۔ جو کہ غلط ہے اس کے بیج تکونے خوشبو میں تیز، ذائقہ میں تیز رو اور کاغذ کے لفافہ میں رکھیں تو اس پر تیل کے سے دھبے لگ جاتے ہیں۔

یونانی اور رومی اطباء اس کے طبی فوائد سے آشنا تھے اور جالینوس کے متعدد نسخوں میں کلونجی کو شہد یا سرکہ میں ملا کر استعمال کیا گیا ہے۔ یہ مفروضہ درست نہیں کہ عرب اطباء نے اس کا استعمال یونانیوں سے سیکھا۔ کیونکہ مشرق وسطیٰ کے اطباء نے اسلام کی آمد سے پہلے اس کا کہیں ذکر نہیں کیا۔ اس کا استعمال اسلام کی آمد کے بعد شروع ہوا۔ کیونکہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے شفا کا مظہر قرار دیا ہے۔

احادیث نبویؐ

حضرت ابو ہریرہؓ بیان کرتے ہیں۔

انه سمع رسول اللّٰه صلی اللّٰه علیه وسلم یقول فی الحبة السوداء شفاء من کل داء الا السام والسام الموت و الحبة السوداء الشونیز.

(بخاری، مسلم ابن ماجہ، مسند احمد)

(میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو فرماتے سنا۔ وہ فرماتے تھے کہ کالے دانے میں ہر بیماری سے موت کے سوا شفا ہے۔ اور کالے دانے شونیز ہے)

عن سالم بن عبداللّٰه یحدث عن ابیه ان الرسول صلی اللّٰه علیه وسلم قال علیکم بهذه الحبة السوداء فان فیه شفاء من کل داء الا السام. (ابن ماجہ)

(سالم بن عبداللہ اپنے والد محترم حضرت عبداللہ بن عمرؓ سے روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ تم اپنے اوپر ان کالے دانوں کو لازم کر لو کہ ان میں موت کے علاوہ ہر بیماری سے شفا ہے)

یہی روایت مسند احمد میں حضرت عائشہؓ سے ابن الجوزی اور ترمذی میں ابو ہریرہؓ سے مذکور ہے۔

حضرت بریدہؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

الشونیز دواء من کل داء الا السام و هو الموت.

(شونیز موت کے سوا ہر بیماری کا علاج ہے)

اسی قسم کی ایک لمبی روایت عبداللہ بن بریدہ اپنے والد سے کلونجی کی تعریف میں بیان کرتے ہیں۔ جسے مسند احمد نے بیان کیا۔

حضرت ابو ہریرہؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

ما من داء الاوفي الحبة السوداء منه شفاء الا السام

(مسلم)

(بیماریوں میں موت کے سوا، ایسی کوئی بیماری نہیں جس کے لیے

کلونجی میں شفا نہ ہو)

کتب سیرت میں مذکور ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم خود بھی طبی ضروریات کے لیے کبھی کبھی کلونجی کھایا کرتے تھے۔ مگر وہ اسے شہد کے شربت کے ساتھ نوش فرماتے ہیں۔

عن خالد بن سعد قال خرجنا مع غالب بن ابجر فمرض

في الطريق فقدمنا المدينة وهو مريض فعاده ابن ابی

عتيق وقال لنا عليكم بهذه الحبة السوداء فخذوا منها

خمسا او سبعا فاسحقوها ثم اقطروها في انفه بقطرات

زيت في هذا الجانب و في هذا الجانب فان عائشة

حدثتهم انها سمعت رسول الله صلى الله عليه وسلم

يقول ان هذه الحبة السوداء شفاء من داء الا ان يكون

السام و قلت وما السام قال الموت. (بخاری، ابن ماجہ)

(خالد بن سعد بیان کرتے ہیں کہ میں غالب بن ابجر کے ہمراہ سفر میں تھا۔ وہ راستہ میں بیمار ہو گئے۔ ہماری ملاقات کو ابن ابی عتیق (حضرت عائشہؓ کے بھتیجے) تشریف لائے۔ مریض کی حالت دیکھ کر فرمایا کہ کلونجی کے پانچ سات دانے لے کر ان کو پیس لو۔ پھر انہیں زیتون کے تیل میں ملا کر ناک کے دونوں طرف ڈالو۔ کیونکہ ہمیں حضرت عائشہ نے بتایا ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم فرماتے تھے کہ ان کالے دانوں میں ہر بیماری سے شفا ہے۔ مگر سام سے۔ میں نے پوچھا کہ سام کیا ہے۔ انہوں نے کہا کہ موت)

اس علاج سے غالب بن ابجر تندرست ہو گئے۔

محدثین کے مشاہدات

عربی میں جسے حبۃ السوداء کہتے ہیں فارسی میں وہ شونیز ہے۔ محدث عبداللطیف نے زیرہ سیاہ قرار دیا اور اس کو "الکمون الھندی" کا اضافی نام دیا ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے ہر بیماری کی دوا قرار دیا ہے۔ یہ بالکل اسی طرح ہے جس طرح قرآن مجید میں آیا:

و اوتیت من کل شئ

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے متعدد مقامات پر ایسی خوش خبریاں عطا کی ہیں۔ جیسے کہ عجوہ کھجور کھانے والا زہر سے محفوظ رہتا ہے۔ یا سناء اور مسلوت میں بھی ہر بیماری سے شفا ہے۔ ان کے یہ ارشادات معجزات نبوت میں سے ہیں۔ اسی بنا پر کلونجی اس امر میں یکتا ہے کہ وہ بیماریاں خواہ حدت سے ہوں یا برودت سے، یکساں مفید ہے۔

ذہبیؒ کہتا ہے کہ کلونجی جسم کے کسی بھی حصہ کو مضبوط کرتی ہے۔ حیض، دودھ اور پیشاب لاتی ہے، اگر اسے پیس کر سرمہ میں ملا کر کھایا جائے تو پیٹ کے کیڑے مار دیتی ہے اور پرانے زکام میں مفید ہے۔ اس کو گرم کر کے سونگھنا بھی زکام میں بے حد مفید ہے۔

اگر اس کا تیل نکال کر گنج پر لگایا جائے تو بال اُگتے ہیں اور بال جلد سفید نہیں ہوتے۔ اس کا نصف چمچہ پیس کر پانی کے ساتھ پینے سے دمہ میں مفید ہے اور بھڑ کے زہر کے اثر کو زائل کر دیتا ہے۔

کلونجی لگاتار کھانے سے باؤلے کتے کی زہر کا اثر زائل ہو جاتا ہے۔ اس کا دھواں سانس کی تکالیف کو دور کرتا ہے۔ روٹی کے ساتھ کھائیں تو پیٹ میں ہوا نہیں بھرتی، زکام، فالج، لقوہ، درد شقیقہ، نسیان، چکروں، گھبراہٹ میں مفید ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کا علم وسیع اور وحی الٰہی پر مبنی ہے۔ انہوں نے جب اسے شفا کا مظہر قرار دیا ہے تو اس کے فوائد کی فہرست صفحہ قرطاس میں احاطہ کر لیا جانا ممکن نہیں۔

کلونجی کی حیثیت پر ابن القیمؒ کہتے ہیں الحربیؒ نے حضرت امام حسنؓ کی سند سے اسے

شہد

قرآن مجید نے شہد اور اس کے جزو عامل Royal Jelly کے بارے میں ارشاد فرمایا۔

فیہ شفاء للناس (النحل۔ 69)

("ان میں لوگوں کے لیے شفاء ہے")

یہاں پر کسی خاص بیماری یا صورت حال کا تذکرہ نہیں۔ جب بھی کہیں ضرورت پڑے اس کو استعمال کیا جا سکتا ہے۔

توریت مقدس نے ایک بادشاہ کی داستان بیان کی ہے جو اپنی کمزور اور شکست خوردہ فوج کو جنگل میں لے گیا اور ان کو جنگلی شہد پلا کر اتنا طاقتور کر لیا کہ دشمن پر قابو پا گیا۔

کرنل چوپڑا کہتا ہے کہ بڑھاپے کے تین مسائل اہم ہیں۔

کمزوری

جوڑوں میں دردیں

کھانسی اور بلغم

اس کی دانست میں شہد وہ منفرد دوائی ہے جو ان تینوں مسائل کو حل کرنے اور بوڑھوں کو آرام دہ زندگی مہیا کرنے کی استعداد رکھتی ہے۔ لیکن چوپڑا صاحب سے 800 سال پہلے حافظ ابن القیمؒ نے شہد کے اوصاف کو زیادہ جامعیت کے ساتھ مشاہدہ کرتے ہوئے فرمایا۔

اس میں شاندار اوصاف ہیں۔ یہ ان تمام غلاظتوں کو دور کرتا ہے جو خون کی نالیوں اور آنتوں میں جمع ہو جاتی ہیں۔

یہ جسم میں جم جانے والی ہر قسم کی غلاظتوں کو نکالتا ہے۔ اس کو پینا اور لگانا دونوں صورتوں میں مفید ہے۔

یہ بوڑھوں کے لیے اور خاص طور پر ان کی بلغم کے لیے مفید ہے۔ یہ مقوی اور جسم

کی حفاظت کرنے والا ہے۔

شہد جگر اور چھاتی پر سے معز ادویہ کے برے اثرات کو زائل کر دیتا ہے۔ پیشاب آور ہے۔

اسے مسوڑھوں پر ملنے سے ان کی سوزش جاتی رہتی اور دانت سفید ہو جاتے ہیں۔

یہ غذاؤں کے ساتھ ایک عمدہ غذا ہے۔ دواؤں میں شامل کیجئے تو ایک عمدہ دوا ہے اور پینے کیلئے بہترین مفرح مشروب ہے۔

یہ ایک حقیقت ہے کہ اللہ تعالیٰ نے زمین پر اس سے زیادہ مفید اور شاندار چیز نہیں اتاری۔ نبی ﷺ سے اس کی اہمیت پر درجنوں ارشادات میسر ہیں۔ ابو ہریرہؓ ان کے ارشادات کو یوں بیان فرماتے ہیں۔

علیکم بالشفائین۔ العسل و القرآن۔ (ابن ماجہ۔ بیہقی)

("تمہارے لیے شفا کے دو مظہر ہیں شہد اور قرآن۔")

ایک مسلمان کے لیے قرآن مجید کی سند سے بڑی چیز کوئی نہ ہونی چاہیے۔ لیکن علم الادویہ کو سامنے رکھیں تو سقوط قلب کے مریضوں کے لیے مطلوبہ مقاصد میں سے تقریباً تمام شہد سے حاصل ہو سکتے ہیں۔

علاج میں سب سے بڑا مسئلہ مریض کی کمزوری ہے۔ شہد کمزوری کا بہترین علاج ہے۔ یہ گردوں سے غلاظت نکال سکتا ہے۔ کیونکہ یہ پیشاب آور ہے۔ جگر کی اصلاح کرتا ہے۔ اس کا صاف مطلب یہ ہے کہ اگر کوئی مریض بیماری کے شروع ہی سے شہد پینا شروع کر دے تو اس کے جسم پر نہ تو ورم پڑے گا اور نہ ہی پیٹ میں پانی جمع ہو گا۔

گردوں کی کارکردگی کی اصلاح کے سلسلہ میں حضرت عائشہ صدیقہؓ روایت فرماتی ہیں کہ نبی ﷺ نے فرمایا۔

ان الخاصرة عرق الکلیة' اذا تحرک اذی صاحبها' تداووها بالماء المحرق والعسل۔ (ابو نعیم۔ الحاکم۔ ابو داؤد)

("گردے کا وسطی حصہ اس کی جان ہے۔ اگر اس میں سوزش یا ورم آ
جائے تو گردے والے کو بڑی تکلیف ہوتی ہے۔ اس کا علاج چلتے
ہوئے پانی اور شہد سے کیا جائے۔")

یہ لاجواب نسخہ پچھلے دس سالوں سے ہمارے استعمال میں ہے۔ آج کل لوگوں کو گردوں میں تکلیف اکثر ہو جاتی ہے۔ جسے Kidney Failure کا نام دیا گیا ہے۔ ہم نے ایسے تمام مریضوں کو لیے ہوئے پانی میں شہد دن میں 4-5 مرتبہ دیا اور اللہ کے فضل و کرم سے اکثر مریض شفایاب ہوئے۔ جب کہ ماہرین امراض گردہ ان کو نیا گردہ لگانے کا مشورہ دے رہے تھے۔

جو کا دلیا (تلبینہ)

حضرت عائشہ صدیقہؓ بیان کرتی ہیں کہ "ہمارے گھر میں جب بھی کوئی بیمار ہوتا تھا تو نبی ﷺ کے حکم پر دلیا کی ہانڈی چولہے پر چڑھ جاتی تھی۔ اور یہ اس وقت تک چڑھی رہتی تھی اور مریض کو یہ دلیا اس وقت تک کھلایا جاتا تھا جب تک کہ مسئلہ ختم نہ ہو جائے۔"
(ابن ماجہ۔ احمد۔ الحاکم)

جو کا دلیا پکا کر اس میں شہد ملا کر بیماریوں کے علاج میں استعمال کرنا حضور اکرم ﷺ کی ذاتی ایجاد ہے۔ کیونکہ پرانی کتابوں میں اس کا کوئی ذکر نہیں ملتا۔

حضرت عائشہ صدیقہؓ روایت فرماتی ہیں۔

کان رسول اللہ ﷺ اذا قیل لہ۔ ان فلانا و جع لا یطعم الطعام' قال' و علیکم بالتلبینہ فحسوھا ایاھا' و یقول والذی نفسی بیدہ انھا تغسل بطن احدکم کما تغسل احد اکن وجھھا من الوسخ۔ (احمد)۔

("جب کوئی رسول ﷺ کو یہ بتاتا کہ فلاں کو تکلیف ہے اور وہ کھانا

نہیں کھاتا تو فرمایا کرتے کہ تمہارے پاس جو کا دلیہ ہے۔ اسے کھلاؤ" اور فرماتے کہ اس اللہ کی قسم جس کے قبضہ میں میری جان ہے کہ یہ تمہارے پیٹوں کو اس طرف صاف کر دیتا ہے' جس طرح تم میں سے کوئی اپنے چہرے کو دھو کر اس پر سے غلاظت اتار دیتا ہے۔")

ایک دوسری روایت میں ارشاد گرامی ہے۔

التلبینہ مجمۃ الفواد المریض تذھب ببعض الحزن۔

(بخاری۔ مسلم)

("جو کا دلیہ مریض کے دل کی تکالیف کا مکمل علاج ہے۔ اور یہ دل پر سے غم کو اتار دیتا ہے۔")

تلبینہ کی Pharmacology کے بیان میں دل سے غم کو اتار دینے والی صلاحیت بڑی اہم ہے۔ جس طرح آج کل کی سکون آور ادویہ مریض کے اعصاب کو سکون دے کر اسے گھبراہٹ سے بچالیتی ہیں ویسا ہی فعل تلبینہ کا بھی ہے۔

جو کا دلیہ مریضوں کے لیے ایک نایاب تحفہ ہے۔ بلڈ پریشر سے کر دل کے دورہ تک کی ہر مشکل میں اسے آزمایا گیا اور بے حد مفید پایا گیا ہے۔

کھجوریں

سقوط قلب میں درپیش مسائل کو دیکھیں تو صورت حال کو بگاڑنے کا باعث دل کے عضلات کی کمزوری ہے۔ مختلف اسباب کی بنا پر وہ اتنے کمزور پڑ جاتے ہیں کہ دل ٹھیک سے دھڑک نہیں پاتا۔ جسم کو خون مہیا کرنا اس کی استعداد سے کم پڑتا ہے۔

طب جدید میں دل کے عضلات کو طاقت دینے اور دھڑکن کو مضبوط بنانے کے لیے سقوط قلب کے مریضوں کو ایسی خوراک دی جاتی ہے جس میں سوڈیم کی مقدار بہت کم ہو۔ ان مریضوں کو جسم کی کمزوری کے لیے پوٹاشیم کی گولیاں بھی دی جاتی ہیں۔ کھجور کی

کیمیاوی ساخت دیکھیں تو یوں پتہ چلتا ہے۔

ایک سو گرام کھجوروں میں:-

Protenis	2.0.
Fats	0.
Carbo hydrates	24.
Sodium	4.7.
Potassium	754.
Calcium	63.9.
Magnesium	58.9.
Copper	0.21.
Iron	1.61.
Phosphorus	0.38.
Sulpher	51.6.
Chlorine	29.0
Calories	270.

کھجور میں پوٹاشیم کی زیادہ مقدار مریض کی کمزوری کے لیے مفید رہتی ہے۔ بیماری کی وجہ سے جسم میں کئی قسم کی زہریں بھی جمع ہو جاتی ہیں۔ اس باب میں ایک نہایت ہی کارآمد اطلاع حضرت عامر بن سعد بن ابی وقاصؓ سے میسر ہے۔ وہ اپنے والد گرامی سے روایت کرتے ہیں کہ نبی ﷺ نے فرمایا۔

من تصبح بسبع تمرات من تمر العالیہ لم یضرہ ذالک الیوم سم ولا سحر۔ (بخاری۔ مسلم۔ ابوداؤد)

"جس شخص نے صبح نہار منہ عجوہ کھجور کے سات دانے کھائے اس کو

دا اس دن میں نہ تو کسی زہر سے اور نہ ہی کسی جادو سے نقصان پہنچے گا۔"

مسند احمد نے اس حدیث میں اضافہ کیا ہے۔

"اور اگر اس نے یہ کھجوریں شام کو کھائیں تو کسی چیز سے اگلی صبح تک نقصان نہ ہوگا۔"

جسم میں زہروں کو زائل کرنے اور ان کا مقابلہ کرنے کی صلاحیت جگر میں ہوتی ہے۔ اس حدیث کا مطلب یہ ہے کہ کھجوریں کھانے سے جگر کو اتنی طاقت میسر آجائے گی کہ وہ زہروں کا مقابلہ کرنے کے لیے بہتر طور پر تیار ہوگا۔

قرآن مجید نے حضرت عیسیٰ کی پیدائش کے باب میں بیان کیا ہے کہ ان کی والدہ محترمہ زچگی کے سلسلہ میں جنگل میں مقیم تھیں۔ ایک تنہا عورت اس جاں گسل مرحلہ سے گزرنے میں دہشت زدہ تھی۔ اللہ تعالیٰ نے اسے ہدایت کی کہ وہ دہشت میں مبتلا ہونے کی بجائے کھجوریں کھائے۔ کھجوریں کھانے سے ان کو اتنی توانائی میسر آئی کہ وہ نہ صرف یہ کہ اس مرحلہ سے بڑے اطمینان سے گزر گئیں بلکہ ان کے جسم میں اتنی توانائی پیدا ہو چکی تھی کہ وہ اپنے نونہال کو گود میں اٹھا کر اپنی بستی تک کا پیدل سفر بڑی خوش اسلوبی سے انجام دیا۔

زچگی کا مرحلہ خواتین کے لیے بڑا جان لیوا ہوتا ہے۔ اس کی اذیت سے گزرنے کے بعد ان کے پاس ہلنے جلنے تک کی طاقت نہیں ہوتی۔ لیکن یہ خاتون اس مرحلہ سے گزرنے کے بعد بھی اتنی طاقت رکھتی تھیں کہ پیدل چلنے کے قابل ہو گئیں۔

کھجوریں توانائی کا ایک قابل اعتماد ذریعہ ہیں۔

کھجوریں دل کو طاقت دیتی ہیں اور اگر خون کی نالیوں میں کہیں رکاوٹ ہو تو ان کی گٹھلیاں بھی پیس کر شامل کر لی جائیں۔

ہم نے سقوط قلب کے کچھ مریضوں کو کھجوریں کھلائیں تو 4-3 ماہ کے بعد یہ حیرت ناک انکشاف ہوا کہ ان کے پھیلے ہوئے دل پھر سے سکڑ کر توانا ہو گئے۔ دل جب ایک مرتبہ پھیل جائے تو جدید علاج اسے واپس پہلی جگہ پر نہیں لا سکتا۔ اس علاج نبوی کا یہ کمال

ہے کہ وہ دل کو طاقت دیتا اس کے دوران خون کو نارمل بناتا نالیوں میں پڑی ہوئی رکاوٹیں دور کرتا اور مریض کو توانائی مہیا کرتا ہے۔

اونٹنی کا دودھ

حضرت انس بن مالکؓ روایت فرماتے ہیں۔

قدم رهط من عرينة و عكل على النبي ﷺ فاجتو المدينة' فشكوا ذالك الى النبي ﷺ فقال' لو خرجتم الى ابل الصدقة فشربتم من ابوالها' البانها' ففعلوا' فلما صحوا' عمدوا الى الرعاة فقتلوهم واستاقوا الابل' و حاربوا الله و رسوله' فبعث رسول الله ﷺ في اثارهم' فاخذوا' فقطع ايدهم' و ارجلهم' و سمل اعينهم' و القاهم في الشمس حتى ماتوا۔ (بخاری)

صحیح مسلم نے اس حدیث کے بیان میں مریضوں کی علامات کا اضافہ کیا ہے۔

انا اجتوينا المدينة' فعظمت بطوننا' و ارتهشت اعضاؤنا۔

یہ حدیث ابوداؤد' النسائی' ترمذی' ابن ماجہ نے بھی بیان کی ہے۔ البتہ النسائی اور ترمذی نے یہ اضافہ کیا ہے کہ

ان کے پیٹ بڑھ گئے تھے اور ان کے چہرے پیلے پڑ گئے تھے۔

ترجمہ : "عرینہ سے ایک جماعت مدینہ آئی اور نبی ﷺ سے شکایت کی کہ ان کو مدینے کی ہوا سے تکلیف ہو گئی ہے۔ انہوں نے فرمایا کہ

اگر تم جہاں صدقہ کے اونٹ رکھے جاتے ہیں وہاں چلے جاؤ ان اونٹوں کا دودھ پیو اور ان کا پیشاب پیو۔ تو ٹھیک ہو گا۔"

وہ اونٹوں کے بارے میں گئے۔ ہدایت پر عمل کیا اور جب کہ وہ تندرست ہو گئے تو انہوں نے چرواہوں کو قتل کیا اور اونٹ چرا کر بھاگ گئے۔ اور اس طرح اللہ اور اس کے رسول کے خلاف جنگ چھیڑ دی۔

نبی ﷺ نے ان کی تلاش میں جماعت روانہ کی اور ان کو گرفتار کر کے ان کے روبرو پیش کیا گیا۔ ان کے دونوں ہاتھ اور پیر کاٹ دیئے گئے اور ان کی آنکھوں میں سلائیاں پھیر دی گئیں۔ اور ان کو مسجد کے باہر دھوپ میں پھینک دیا گیا۔ حتیٰ کہ ہلاک ہو گئے۔

صحیح مسلم، ترمذی اور النسائی نے ان افراد کی بیماری کی علامات کا علیحدہ سے تذکرہ کیا ہے۔

مدینہ کی ہوا ہم کو راس نہیں آئی۔ ہمارے پیٹ پھول گئے ہیں اور ہمارے اعضاء ورم کر گئے ہیں۔ اور چہرے زرد پڑ گئے ہیں۔

الرازی نے اونٹنی کے دودھ کی شفائی حیثیت کے بارے میں کافی مشاہدات کیے ہیں۔ عرب میں اکثر بیماریوں کے علاج کے لیے اس دودھ کو بڑی مقبولیت حاصل رہی ہے۔

طب جدید میں Cirrhosis Of Liver اور Nephritis Congestive Heart Failure کے مریضوں کو کچھ عرصہ صرف دودھ ہی پلایا جاتا ہے۔ جسے Milk Diet کہتے ہیں۔ 1940ء تک تپ محرقہ اور عارضوں کے مریضوں کو کھانے پینے کی مکمل ممانعت ہوتی تھی۔ ہم خود جب بیمار ہو کر ڈاکٹر کے پاس جاتے تھے تو اس کا مشورہ یہ ہوتا تھا۔

"کھاؤ دودھ اور پیو پانی۔"

پرانے طبیب اور ڈاکٹر مریضوں کو کھلانے پلانے کے سخت خلاف تھے۔

نبی ﷺ کے مریضوں کے پیٹ پھولے ہوئے تھے۔ بازو اور ٹانگیں متورم تھیں چہرے زرد تھے۔ یہ علامات غذائی کمی، جگر کی خرابی اور متسوط قلب سے ہو سکتی ہیں۔ اگر یہ

مریض آج کل کے زمانے میں ہوتے تو ان کے متعدد ٹیسٹ کیے جاتے اور اس کے بعد فیصلہ کیا جاتا کہ ان کی بیماری کی اصل نوعیت کیا ہے؟ ان تمام بیماریوں کو سامنے رکھ کر جو علاج بھی تجویز کیا جائے گا اس کا اصول یہی ہوگا۔ اس سے بہتر علاج تجویز کیا جانا آج بھی ممکن نہیں۔ اس میں دودھ سے پروٹین' نمکیات لیکٹوس حاصل کی گئی اور پیشاب میں پائے جانے والے Urea کو بطور مدر بول یعنی Diuretic استعمال کیا گیا۔

ان مریضوں کی مثال سے معلوم ہوتا ہے کہ ان کو کچھ دنوں کے لیے دودھ اور پیشاب کے علاوہ اور کوئی غذا نہ دی گئی۔ یہ نسخہ اتنا جامع اور مفید تھا کہ چند دنوں میں ان کے ورم جاتے رہے۔ ان کے جسموں میں اتنی طاقت آگئی کہ وہ لونٹوں کے چرواہوں پر حملہ کرنے کے قابل ہو گئے۔

دودھ سے جسمانی عوارض کے علاج کی ایک دلچسپ مثال توزک جہانگیری میں شہنشاہ جہانگیر نے بیان کی ہے۔

"بادشاہ بیمار رہتا تھا۔ تمام حکیم عاجز آگئے آخر ایک نو عمر طبیب نے اونٹنی کا دودھ تجویز کیا۔ آصف خاں کے پاس ماوراء النہر کی اونٹنی تھی۔ اسے زیرہ' بادام' الائچی' وغیرہ کھلائے گئے۔ تاکہ اس کا دودھ بادی نہ رہے۔

کچھ عرصہ یہ دودھ پینے سے بادشاہ کو شفاء ہو گئی۔"

یہ ایک اتفاقیہ علاج نہ تھا۔ طارق بن شہابؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی ﷺ نے فرمایا۔

علیکم بالبان الابل' فانھا ترم من کل الشجر' و ھو شفاء من کل داء۔ (ابن عساکر)۔

"کہ تمہارے لیے اونٹنی کا دودھ موجود ہے۔ یہ ہر قسم کے درختوں پر چرتی ہے۔ اور اس لیے اس میں ہر بیماری سے شفاء موجود ہے۔"

انہوں نے اسی قسم کے فوائد گائے کے دودھ سے بھی منسوب فرمائے ہیں۔

حضرت عبداللہ ابن مسعودؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی ﷺ نے فرمایا۔

وما انزل الله من داء الا وله دواء۔ فعليكم بالبان البقر' فانها ترم من كل الشجر۔ (النسائی)۔

اسی ارشاد گرامی کو طبرانی نے دوسری صورت میں بیان کیا ہے۔

تداووا بلبان البقر۔ فاني ارجو ان يجعل الله تعالىٰ فيه شفاء' فانها تاكل من كل الشجرة۔

"اللہ تعالیٰ نے ایسی کوئی بیماری نہیں اتاری جس کے ساتھ میں شفاء بھی نہ اتاری گئی ہو۔ تمہارے لیے گائے کا دودھ موجود ہے' اس سے علاج کیا کرو کہ یہ ہر قسم کے درختوں پر چرتی ہے۔ اور اس میں اللہ تعالیٰ نے شفاء رکھی ہے۔"

تاریخ کے ہر دور میں اطباء کمزوریوں اور دل کے مسائل کے لیے دودھ سے علاج کرتے آئے ہیں۔ بو علی سینا نے بھی اس علاج کو اپنایا۔ وہ دل اور گردوں کے مریضوں کو زیادہ مقدار میں دودھ پلانے کا مشورہ دیتا تھا۔

ایک غلط فہمی کا ازالہ

"طب نبویؐ اور جدید سائنس" کی دوسری جلد میں دودھ کے فوائد کے تذکرہ کے دوران پیٹ میں پڑنے والے پانی کے علاج کے سلسلہ میں اونٹنی کے دودھ اور پیشاب کا تذکرہ آیا۔ کچھ دوستوں کو یہ بیان ناگوار گزرا۔ ایک دوست نے فیصل آباد سے اس پر تبصرہ لکھ کر بھیجا۔ ان کو علاج میں پیشاب کے استعمال پر شدید اعتراض تھا۔

کراچی سے ایک خاتون نے (نام لکھے بغیر) تین صفحوں کا عتاب نامہ روانہ کیا۔ ان میں ایک حرام چیز سے علاج اسلام میں ممکن ہی نہیں۔ اور ان کو عالم دین نے بتایا کہ

نبی ﷺ نے ایسا بیہودہ علاج ہرگز نہیں کیا۔

اس باب میں نبی ﷺ کا ایک اہم ارشاد ہے کہ جس نے ان سے ایسی کوئی بات منسوب کی جو انہوں نے نہ کی ہو تو ایسے شخص کو اپنے لیے جہنم میں مسند کے لیے تیار رہنا چاہیے۔

اس سزا کو جانتے ہوئے اس حدیث مبارکہ کو بیان کیا گیا۔ حضرت انس بن مالکؓ سے یہ روایت بخاری، مسلم، ترمذی، ابن ماجہ اور النسائی میں پوری تفصیل اور اس خبر کے ساتھ مذکور ہے کہ مریض تندرست ہو گئے۔ طبرانی اور ابن عساکر نے اس علاج کو بیان کیا ہے۔

حضرت انس بن مالکؓ نے یہ واقعہ حجاج بن یوسف کے دربار میں بھی بیان فرمایا۔

اسی باب میں حضرت معمرؓ روایت فرماتے ہیں۔

نبی ﷺ نے فرمایا۔

فی البان الابل و ابوالہا دواء لذربکم۔ (ابن حبان)۔

"اونٹنی کے دودھ اور اس کے پیشاب میں تمہارے لیے پیٹ میں پانی پڑنے کی دوا ہے۔"

مسلمان اونٹ کا گوشت کھاتے ہیں۔ وہ حلال جانور ہے۔ علماء کی رائے میں حلال جانور کا پیشاب نجس نہیں ہوتا۔

حلال، حرام، نجس، پلید، اور ناپاک کا تصور ہمیں نبی ﷺ سے ہی میسر آیا ہے۔ اگر وہ خود کسی چیز کو استعمال فرماتے ہیں تو یہ بات طے ہے کہ وہ خراب نہیں ہے۔ اس سلسلے میں قرآن مجید نے ایک بڑی واضح گنجائش عطا فرمائی ہے۔

فمن اضطر غیر باغ و لا عاد فلا اثم علیہ۔ ان اللہ غفور رحیم۔ (البقرہ 173)۔

"اگر تم کسی اضطراری کیفیت میں مبتلا ہو اور تمہارا مقصد احکام الٰہی کی خلاف ورزی نہ ہو تو تم پر (حرام چیزوں کو استعمال کرنے کا) کوئی گناہ

نہ ہو گا۔ کیونکہ اللہ معاف کرنے والا مہربان ہے۔"

علماء کے نزدیک اضطراری کیفیت وہ ہے جب جان کو خطرہ ہو۔ جان بچانے کے لیے کوئی سی حرام چیز بھی مستند مشورہ پر استعمال کی جا سکتی ہے۔ دل کے دورہ سے بڑی اضطراری کیفیت اور کیا ہو گی؟

اونٹ ایک حلال جانور ہے اور اگر کسی کی جان بچانے کے لیے اس کا پیشاب استعمال کر لیا جائے تو کوئی حرج نہیں۔

ادویہ تجویہ

سوزشوں کے لیے نبی ﷺ نے قسط البحری کو پسند فرمایا۔ اسے گلے کی سوزش Tonsillitis اور پھوڑی کے لیے تجویز فرمایا۔ اس دوائی میں جراثیم کو ہلاک کرنے کی استعداد کے علاوہ دل کے عضلات کو طاقت دینے کی صلاحیت بھی موجود ہے۔ کرنل چوپڑا نے اسے دل کے عضلات کے لیے مقوی پایا۔

حلبہ اور کاسنی دل اور خون کی نالیوں کے لیے مفید ہیں۔ کلونجی کے بارے میں ارشاد ہے کہ یہ ہر بیماری کا علاج ہے۔ یعنی جہاں آپ کو صحیح دوائی کا پتہ نہ چل رہا ہو۔ کلونجی دے دیں اس میں شفاء ہے۔

علاج

ہم نے سقوطِ قلب کے ایک مریض کا یہ علاج کیا۔

1- نہار منہ دو بڑے چمچ شہد ابلے پانی میں۔ (اگر کھانسی ہو تو پانی گرم ہو اور چائے کی طرح پیا جائے)۔

2- نہار منہ شہد کے ساتھ 7 کھجوریں۔ (اگر دل بہت زیادہ کمزور ہو اور خون کی نالیوں میں سختی آ گئی ہو تو کھجوروں کے ساتھ ان کی گٹھلیاں بھی شامل کر لی جائیں)۔

قسط شیریں	70 گرام۔
کلونجی	50 گرام۔
برگ کاسنی	05 گرام۔
پیتھرے	05 گرام۔

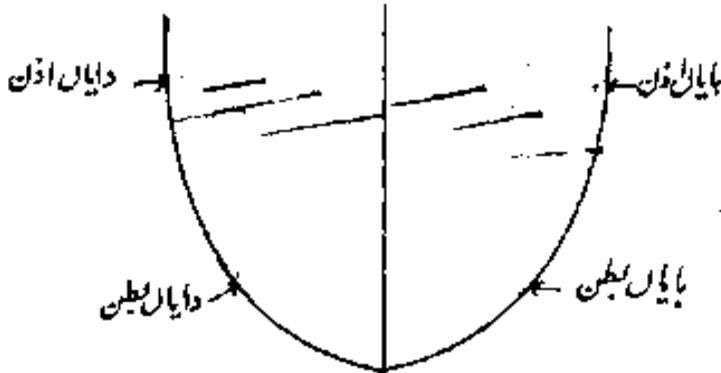
ان کو ملا کر پیس کر اس مرکب کا چھوٹا چمچ صبح شام کھانے کے بعد۔ مریض کی حالت اگر زیادہ خراب ہو یا ذیابیطس زیادہ ہو تو شہد صرف دنیا میں دیا جائے اور اس کی جگہ کمزوری کے لیے Bei jing Royal Jelly کا ایک پیک عصر کے وقت پلا دیا جائے۔
اس نسخہ کے ساتھ ذیابیطس کے علیحدہ علاج کی ضرورت نہیں۔

باب 16

دل کے صماموں کی بیماریاں

Valvular Diseases of Heart

دل کے اندر خون کی گردش دباؤ میں ہوتی ہے۔ یہ ممکن ہے کہ دباؤ کی وجہ سے ایک خانے سے خون واپس دوسرے خانے میں چلا جائے۔ اس غرض کے لیے دل کے اندر کے تمام خانوں کے درمیان حفاظتی روشندان کی شکل کے دروازے نصب ہیں۔

دل کے چار خانے ہیں۔ اوپر دونوں طرف دایاں اور بایاں اذن یعنی Auricles ان کے نیچے دونوں بطن Ventricles ہیں۔

خون اذن سے بطن کو جاتا ہے۔ یہ عین ممکن ہے کہ جب دھڑکن کے دوران دباؤ میں اضافہ ہو تو خون کی کچھ مقدار واپس اذن کی طرف چلی جائے۔ قدرت نے اس الٹے عمل کو روکنے کے لیے ان کے درمیان دریچے یا والو لگائے ہیں۔ ان میں یک طرفہ بہاؤ کی گنجائش ہے۔ اگر خون بطن سے اذن کی طرف جانے کی کوشش کرے تو یہ بند ہو جاتے ہیں۔ دل سے

نکلنے والی بڑی نالی پر بھی اسی طرح کے والو نصب ہیں جن سے اس کے افعال خوش اسلوبی سے چلتے ہیں۔

دل کے چاروں اہم والو میں سے کوئی ایک بھی خراب ہو سکتا ہے۔ ہم مثال کے طور پر ایک بڑے والو Mitral Valve کی ساخت اور خرابی کا تفصیلی تذکرہ کرتے ہیں۔

مرض صمام تاجی

Mitral Stenosis

اس والو کی شکل پادریوں کی لونچی ٹوپی کی طرح ہوتی ہے۔ اس لیے Mitral کہتے ہیں۔ اس والو میں خرابی پیدا کرنے والے عمومی اسباب یہ ہیں۔

1- موروثی: بچہ جب پیدا ہوتا ہے تو تخلیق کے دوران اس کا والو صحیح شکل میں تکمیل نہیں پاتا۔ بعض بچوں میں اس کی شکل پیرا شوٹ کی مانند ہوتی ہے۔ یا اس کے درمیان لکیر کی طرح کا شگاف ہوتا ہے۔ جس سے یہ اپنے فرائض ٹھیک سے انجام نہیں دے سکتا۔

2- گنٹھیا کا بخار: دل کے لیے بدترین بیماری ہے۔ بخار کے دوران جراثیم دل کے والو پر جم جاتے ہیں۔ اس کو کاغذ کی مانند بنا دیتے ہیں یا اس کے پرت آپس میں جوڑ کر اس کی شکل "کیف" کی طرح کی بنا دیتے ہیں جس میں ایک چھوٹا سا سوراخ وسط میں ہوتا ہے۔

3- مختلف جسمانی بیماریوں کی وجہ سے والو کی سطح پر کلشیم جم جاتا ہے۔ جس کی وجہ سے ان کا کھلنا اور بند ہونا مشکل ہو جاتا ہے۔

4- جسمانی بیماریوں میں Lutembachetrs Syndrome اور Hurler's Syndrome

بالرطب. (بخاری، مسلم، ابن ماجہ)۔

(میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو دیکھا کہ وہ کھجوروں کے ساتھ کھیرا ککڑی کھا رہے تھے)

حضرت رافع بن عمرالمزنیؓ بیان کرتے ہیں۔

سمعت رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم یقول العجوۃ و الصخرۃ من الجنۃ. (ابن ماجہ)

(میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو فرماتے ہوئے سنا کہ عجوہ کھجور اور بیت المقدس کی مسجد کا گنبد (صخرا) دونوں جنت سے آئے ہیں)

حضرت عبداللہ بن عمرؓ روایت فرماتے ہیں۔

بینا نحن عندالنبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم اذ اتی بجمار نخلۃ فقال النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم ان من الشجر لما برکۃ کبرکۃ المسلم فظننت انہ یعنی النخلہ، فاردت ان اقول ھی النخلۃ یا رسول اللّٰہ علیہ وسلم ثم التفت فاذا عاشر عشرۃ انا احدثھم فسکت فقال النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم ھی النخلۃ. (بخاری)

(ہم کچھ لوگ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی مجلس میں بیٹھے تھے کہ کھجور کا گابھا آیا۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ہم سے مخاطب کر کے فرمایا کہ درختوں میں سے ایک درخت ایسا ہے کہ جسے اللہ تعالیٰ نے ایسے برکت دی ہے جیسے کہ وہ مسلمان ہو۔ میں نے گمان کیا کہ ان کی مراد کھجور کے درخت سے ہے۔ اور میرا ارادہ ہوا کہ میں جواب میں عرض کروں کہ یارسول اللہ یہ کھجور کا درخت ہے۔ مگر مجبوراً اس لیے چپ ہوا کہ اتنے لوگوں میں سے سب سے چھوٹا تھا۔ پھر نبی صلی اللہ

علیہ وسلم نے فرمایا کہ یہ کھجور کا درخت ہے)

کھجور کے بارے میں احتیاط

حضرت جابر بن عبداللہؓ بیان کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

انه نهى ان ينتبذ الزبيب و التمر جميعا۔ (بخاری)

(منقہ اور کھجور کو بیک وقت کھانے سے منع کیا)

(اس ارشادِ گرامی کو ترمذی اور النسائی نے عبداللہ بن ابی قتادہ سے مروی کیا ہے جنہوں نے اپنے والدِ گرامی سے سماعت کیا۔

حضرت ام المومنین عائشہؓ اور حضرت ام سلمہؓ روایت فرماتی ہیں کہ:

انه نهى ان ينتبذ البسر و الرطب.

نیم پختہ کھجور کو پرانی کھجور کے ساتھ ملا کر کھانے سے منع فرمایا۔

ابن القیمؒ نے سند کے بغیر ذکر کیا ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے کھجور اور انجیر کو بیک وقت کھانے سے منع فرمایا ہے۔

حضرت ام المنذرؓ روایت فرماتی ہیں۔

دخل علی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم ومعه علی ولنا دوال معلقة فجعل الرسول صلی اللہ علیہ وسلم یاکل و علی معه یا کل فقال رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم لعلی یا علی فانک ناقة.

(ابن ماجہ، ترمذی، مسند احمد)

(ہمارے گھر رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم تشریف لائے ان کے ہمراہ علیؓ تھے۔ اس وقت ہمارے یہاں کھجوروں کے خوشے لٹک رہے تھے۔ یہ ان کی خدمت میں پیش کیے گئے۔ دونوں کھاتے رہے۔ پھر

رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے ایک جگہ علیؓ سے کہا کہ تم اب او رمت
کھاؤ کہ تم ابھی بیماری سے اٹھے اور کمزور ہو)

اسی روایت میں مزید آیا ہے کہ حضرت علیؓ نے سات کھجوریں کھائی تھیں کہ ان کو روک دیا گیا۔ ام المنذرؓ نے اس پران کے لیے چقندر گوشت اور جو کی روٹی پکائی۔ انہوں نے اس کھانے کو حضرت علیؓ کے لیے پسند فرمایا۔

حضرت صہیبؓ روایت فرماتے ہیں کہ میں مجلس رسالت میں کھجوریں کھا رہا تھا۔ ان دنوں میری آنکھ دکھ رہی تھی کہ حضور رسالت مآب صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

اتاکل التمر وبک رمد۔ (طبری)

(تم کھجوریں کھا رہے ہو جبکہ تمہاری آنکھیں دکھ رہی ہیں)

صہیبؓ نے اس ارشادِ گرامی کو مزاحیہ رنگ دیتے ہوئے کہا کہ میری دائیں آنکھ دکھتی ہے جبکہ میں کھجوریں بائیں طرف سے کھا رہا ہوں۔

یہ ارشادِ گرامی اس امر کی دلالت کرتا ہے کہ جب آنکھیں دکھتی ہوں تو اس وقت کھجوریں کھانا مناسب نہ ہوگا۔

حضرت انس بن مالک روایت فرماتے ہیں نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

خیر تمر اتکم البرنی یذھب الداء ولا داء فیہ۔

(عقیلی، مسند طیالسی، ابن السنی، ابونعیم، مستدرک الحاکم)

(تمہاری کھجوروں میں سے سب سے اچھی کھجور برنی ہے۔ یہ بیماری کو دور کرتی ہے اور اس میں خود کوئی مضر چیز نہیں)۔

یہ روایت الرویانی اور ابن حبان نے بریدہؓ، طیالسی، مستدرک الحاکم اور ابونعیم نے ابی سعید الخدریؓ سے بھی بیان کیا ہے۔ جبکہ یہی مضمون محمد احمد ذہبی نے حضرت ابوہریرہؓ سے بغیر سند کے بیان کیا ہے۔

البرنی دواء لیس فیہ داء۔

(عقیلی، مسند طیالسی، ابن السنی، ابونعیم، مستدرک الحاکم)۔
(برنی کھجور ایک عمدہ دوا ہے۔ جبکہ اس میں بذات خود کوئی بیماری نہیں، یعنی اس کے کھانے سے کوئی ضرر نہ ہوگا)
محمد احمد ذہبیؒ حوالہ کے بغیر یہ روایت نقل کرتے ہیں۔

خیر اتمم اتکم البرنی. یذھب الداء.
(تمہاری کھجوروں میں اچھی برنی ہے جو بیماری کو دور کرتی ہے)
راوی کا ذکر کیے بغیر محمد احمد ذہبی بتاتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

من وجد تمرا فلیفطر علیه ومن لا فلیفطر علی الماء فانه طهور. (النسائی)

(جسے کھجور میسر ہو۔ وہ اس سے روزہ افطار کرے۔ جسے نہ ملے وہ پانی سے کھول لے۔ کیونکہ وہ بھی پاک ہے)
کیونکہ دن بھر کے فاقہ کے بعد توانائی کم ہو جاتی ہے۔ اس لیے افطاری ایسی چیز سے ہو جو جلد ہضم ہو اور طاقت دے۔

ومن السنه للصائم الفطر علی العجوة او التمر.
(نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی سنت تھی کہ روزہ دار عجوہ کھجور یا کسی اور کھجور سے روزہ کھولے)
یہ حدیث بھی اسناد کے بغیر ذہبی نے بیان کی ہے۔
حضرت انس بن مالکؓ روایت کرتے ہیں۔

کان رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیه وسلم یفطر علی رطبات قبل ان یصلی فانه لم تکن رطبات فتمرات. فان لم تکن تمرات! حسا حسوات من ماء.
(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم پکی ہوئی کھجور سے روزہ افطار کرتے تھے

اگر وہ نہ ہو تو پرانی کھجور سے اور اگر وہ بھی میسر نہ ہو تو پانی اور ستو وغیرہ سے)

نوزائیدہ بچوں کے لیے بہترین گھٹی

حضرت اسماء بنت ابوبکرؓ روایت فرماتی ہیں۔

انما حملت بعبد اللّٰہ بن زبیر بمکۃ قالت توالدت بقباء ثم اتیت بہ رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم فوضعتہ فی حجرہ دعا بتمرۃ فمضغھا ثم تفل فی فیہ ثم حنکہ ثم دعا لہ وبرک علیہ فکان اول مولود ولد فی الاسلام۔
(بخاری، مسلم)

(مجھے مکہ معظمہ میں عبداللہ بن زبیر پیدا ہونے والا ہو گیا تھا۔ یہ بچہ مجھے قبا میں آکر پیدا ہوا۔ میں بچے کو لے کر رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے پاس گئی اور ان کی گود میں ڈال دیا۔ انہوں نے کھجور منگوائی۔ اسے اپنے منہ میں چبایا۔ پھر اپنا لعاب اور کھجور، بچے کے منہ میں ڈال کر اس کے تالو سے لگا دیا۔ پھر بچے کے لیے برکت کی دعا کی۔ یہ وہ پہلا بچہ تھا جو مسلمانوں میں پیدا ہوا)

عبداللہ بن زبیرؓ کی ولادت سے پہلے مدینہ کے یہودیوں نے مشہور کر دیا تھا کہ ان کے جادو کے زور سے اب کوئی مسلمان عورت بچہ نہ جن سکے گی۔ ہم نے ان کو بانجھ کر دیا ہے۔ عبداللہؓ کی پیدائش ان کے اس دعوی کی تکذیب اور تردید تھی۔ یہ مہاجرین کا پہلا بچہ تھا۔ ان کی پیدائش پر تمام مسلمانوں نے بلند آواز میں نعرہ تکبیر بلند کیا۔

قال ولد لی غلام فاتیت بہ النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم فسماہ ابراھیم فحنکہ بتمرۃ ودعا لہ بالبرکۃ ودفعہ الی

(بخاری)

(حضرت ابوموسیٰ اشعریؓ بیان کرتے ہیں کہ میرے گھر لڑکا پیدا ہوا۔ میں اسے لے کر نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں حاضر ہوا۔ آپ نے چبا کر اس کے منہ میں کھجور ڈالی)

کھجوروں کی طبی حیثیت

حضرت عائشہ صدیقہؓ بیان فرماتی ہیں۔

ان الرسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم قال ان فی عجوۃ العالیۃ شفاء وانہ تریاق اول البکرۃ (مسلم)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ اس عظیم کھجور عجوہ میں ہر بیماری سے شفا ہے اور اگر اسے نہار منہ کھایا جائے تو یہ زہروں سے تریاق ہے)

یہی روایت مسند احمد میں اضافہ کے ساتھ بھی ہے۔

حضرت عامر بن سعد بن ابی وقاص اپنے والد گرامی سے روایت کرتے تھے۔

سمعت سعدا یقول سمعت رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم یقول من تصبح بسبع تمرات عجوۃ، لم یضرہ ذلک الیوم سم ولا سحر۔ (بخاری، مسلم، ابوداؤد)

(میں نے سعدؓ سے یہ کہتے سنا کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم فرمایا کرتے تھے کہ جس نے صبح اٹھتے ہی عجوہ کھجور کے سات دانے کھا لیے۔ اس دن اسے جادو اور زہر بھی نقصان نہ دے سکیں گے)

حضرت عائشہ صدیقہؓ اپنا ذاتی تجربہ بیان فرماتی ہیں۔

کانت امی تعالجنی للسمنۃ ترید ان تدخلنی علی

رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم فما استقام لھا ذلک
اکلت القثاء بالرطب فسمنت کاحسن سمنۃ۔
(بخاری، مسلم، النسائی، ابن ماجہ)
(میری والدہ مجھے موٹا کرنے کے لیے بہت علاج کرواتی رہیں۔ وہ
چاہتی تھیں کہ جب میں رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں
جاؤں تو موٹی ہوں۔ لیکن ان تمام دواؤں سے کوئی فائدہ نہ ہوا۔ حتیٰ
کہ میں نے تازہ پکی ہوئی کھجوریں اور کھیرے کھائے۔ ان سے میں
نہایت خوبصورت جسم والی موٹی ہو گئی)

جب حضرت عائشہؓ کا نکاح ہوا تو وہ دبلی پتلی تھیں، چونکہ اس زمانے میں عرب دبلی عورتوں کو پسند نہیں کرتے تھے۔ اس لیے ان کی والدہ محترمہ حضرت ام رمانؓ چاہتی تھیں کہ رخصتی تک یہ موٹی ہو جائیں۔ ان کو قثاء سے فائدہ ہوا۔ عربی میں اس سے مراد کھیرا بھی ہو سکتا ہے اور ککڑی بھی۔ عام لوگ کھیرا ہی قرار دیتے ہیں۔ یہ علاج اس حدیث سے سند ہے جو بخاری، مسلم اور ابن ماجہ نے بیان کی کہ حضور کھجور اور کھیرا کھایا کرتے تھے۔

عامر بن سعید اپنے والد محترم سے روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

من اکل سبع تمرات ما بین لا بتی المدینۃ علی الریق لم
یضرہ یومہ ذلک سم ولا سحر وان اکلھا حین یمسی
لم یضرہ حتی یصبح۔ (مسند احمد)
(جس کسی نے مدینہ کے دو پہاڑوں کے درمیان کی وادی میں پیدا
ہونے والی کھجوروں میں سے روزانہ سات کھجوریں نہار منہ کھائیں۔
اسے روز شام ہونے تک کوئی زہر اثر نہ کرے گا اور جس نے شام کو
کھائیں وہ صبح تک مامون رہے گا)

حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

العجوة من الجنة وفيها شفاء من الزم والكمأة من المن وماؤها شفاء للعين والكبش العربي الاسود شفاء من عرق النساء يوكل من لحمه و يحسى من مرقه.

(ابن النجار)

(عجوہ کھجور جنت سے ہے۔ اس میں زہروں سے شفا ہے۔ کھمبی من کا حصہ تھی اور اس کے پانی میں آنکھوں کی بیماری سے شفا ہے۔ عربی دنبہ جو کہ سیاہ رنگ کا ہو، اس میں عرق النساء سے شفاء ہے۔ اس کا گوشت کھایا جائے اور یخنی پی جائے)

حضرت ابو ہریرہؓ روایت فرماتے ہیں۔

اكل التمر امان من القولنج. (ابونعیم)

(کھجور کھانے سے قولنج نہیں ہوتا)

جسم کے وہ آلات جن کی ساخت ایسے عضلات سے ہے جو قوت ارادی کے ماتحت نہیں (جیسے کہ گردوں کی نالیاں، آنتیں، بچے دانی کی نالیاں) اگر ان میں سکڑن کے ساتھ درد ہو تو اسے قولنج کہتے ہیں۔ قولنج کسی ایک حصہ جسم تک محدود نہیں۔

حضرت عبداللہ ابن عباسؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

كلوا التمر على الريق فانه يقتل الدود.

(مسند فردوس، ابوبکر فی الغلانیات)

(صبح نہار منہ کھجوریں کھایا کرو کہ ایسا کرنے سے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں)

حضرت عائشہ صدیقہؓ روایت فرماتی ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ينفع من الجذام ان تاخذ سبع تمرات من عجوة المدينة كل يوم يفعل ذلك سبعة ايام.

(ابونعیم، ابن العدی، فی الکامل)

(اگر سات دن تک عجوہ کھجور کے سات دانے روزانہ کھائے جائیں تو اس سے کوڑھ میں فائدہ ہوتا ہے)

حضرت سعد بن ابی وقاصؓ روایت کرتے ہیں۔

مرضت مرضا. اتاني رسول الله صلى الله عليه وسلم فوضع يده بين ثديي، حتى وجدت بردها على فوادي فقال: انك رجل مفؤد ائت الحارث بن كلدة، اخا ثقيف، فانه رجل يطبب فلياخذ سبع تمرات من عجوة المدينة فليجاهن بنواهن ثم ليلدلك بهن.

(ابوداؤد، مسند احمد، ابونعیم، الحسن بن سفیان)۔

(میں بیمار ہوا۔ میری عیادت کو رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم تشریف لائے۔ انہوں نے اپنا ہاتھ میرے کندھوں کے درمیان رکھا تو اس کی ہاتھ کی ٹھنڈک میری ساری چھاتی میں پھیل گئی۔ پھر فرمایا کہ اسے دل کا دورہ پڑا ہے اسے حارث بن کلدہ کے پاس لے جاؤ جو ثقیف میں مطب کرتا ہے۔ حکیم کو چاہیے کہ وہ مدینہ کی سات عجوہ کھجوریں گٹھلیوں سمیت کوٹ کر اسے کھلائے)

کھجور کے فوائد کے بارے میں یہ حدیث بڑی اہمیت کی حامل ہے۔ کیونکہ طب کی تاریخ میں یہ پہلا موقعہ ہے کہ کسی مریض کے دل کے دورہ کی تشخیص کی گئی۔ اس کی روایت عام طور پر مجاہد کے ذریعہ ہے۔ علاؤ الدین الہندی نے کنز العمال میں اسے مسند علیؓ، ذخیرہ الحسن بن سفیان اور ابونعیم سے بھی ماخذ کرنا بیان کیا ہے۔ جبکہ دوسرے محدثین اسے صرف ابوداؤد ہی سے اخذ کرتے ہیں۔

سعد بن ابی وقاصؓ کو دل کے دورہ کی وجہ سے چھاتی میں جو شدید درد تھا۔ وہ نبی صلی

اللہ علیہ وسلم کے دست مبارک کے لمس سے جاتا رہا اور انہوں نے اس کے ساتھ ایک خصوصی دعا بھی فرمائی جسے احادیث میں "اللھم اشف سعدا" کی صورت میں ذکر کیا گیا ہے۔

حضرت ابوہریرہ روایت کرتے ہیں۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ما للنفساء عندی شفاء مثل الرطب وللمریض مثل العسل. (ابونعیم، ابوالشیخ)

(میرے نزدیک عورتوں کے حیض کی کثرت کے لیے کھجور سے بہتر اور مریض کے لیے شہد سے بہتر کوئی دوائی نہیں)

کھجور سے معالجہ کی قرآنی ترکیب

کھجور کی افادیت کا اہم ترین پہلو قرآن مجید نے حضرت مریم علیہ السلام کے تذکرہ میں بیان کیا ہے۔ جب ان پر زچگی کا وقت قریب آیا تو وہ دردوں کی شدت اپنی تنہائی اور بعد کی کمزوری سے دہشت میں تھیں۔ انہوں نے خدا سے چاہا کہ وہ اس اذیت سے تڑپنے کی بجائے مر جائیں تو اچھا ہو۔ خدا تعالیٰ نے تسلی دیتے ہوئے فرمایا کہ وہ کھجور کے درخت کے سایہ میں لیٹ جائیں۔ ان پر پکی ہوئی کھجوریں گریں گی۔ جن کو کھانے سے ان کی کمزوری جاتی رہے گی۔ دردیں کم ہوں گی، زچگی کا مرحلہ کسی پیچیدگی کے بغیر فوراً گزر جائے گا۔ کھجوریں کھانے سے ان کی زچگی جلد مکمل ہوئی۔ نفاس سے کوئی خاص اذیت نہیں ہوئی اور وہ اپنے نوزائیدہ بچے کو گود میں لے کر اطمینان کے ساتھ بستی کی سمت پیدل چل پڑیں۔ عام حالات میں کسی عورت کے لیے زچگی کے بعد اپنے پیروں سے چل کر جانا ممکن نہیں ہوتا۔ اور یہ خاتون تو نہ صرف کہ فوراً اٹھ کھڑی ہوئیں۔ بلکہ بچے کا وزن اٹھا کر انہوں نے بستی تک کا فاصلہ بھی خوش اسلوبی سے طے کیا۔ اس سے معلوم ہوتا ہے کہ کھجور کھانے سے ان کو INSTANT ENERGY (فوری توانائی) حاصل ہوئی کیونکہ کھجور دافع قولنج

بھی ہے اس لیے ان کو درد بھی کم ہوئی۔ قرآن مجید نے تاریخ طب میں پہلی مرتبہ INVALID FOOD کا تصور کھجور کی صورت میں پیش کیا جبکہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے کمزوری کے لیے خصوصی غذا جو کا دلیا (تلبینہ) کی صورت میں عطا فرمائی۔

محدثین کے مشاہدات

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کھجور کو رات بھگو کر اس کا پانی استعمال کرتے تھے۔ ابو اسیدؓ کی دعوت ولیمہ میں یہی پانی بڑے شوق سے پیا۔ جبکہ ابا الہیثم بن التیہانؓ نے جب ان کے ساتھ حضرت ابوبکرؓ اور عمرؓ کی اپنے باغ میں دعوت کی تو ان سے کہا کہ تم نے تو پکی ہوئی کھجوروں کو بھگویا ہے۔ ہمیں زیادہ پسند ہوگا اگر پکی ہوئی کھجور کے ساتھ نیم پختہ (لبسر، رطب) کھجوریں بھی ملا کر ان کا پانی ہمیں پلایا جائے۔ اس سے معلوم ہوتا ہے کہ کھجور کی نبیذ میں بھی توانائی کے ساتھ ساتھ فرحت پیدا کرنے کی صلاحیت موجود ہے۔

یہ پانی جسم کی غلیظ رطوبتوں کو خشک کرتا ہے۔ معدہ کو تقویت دیتا ہے۔ منہ کے زخموں کو مندمل کرتا ہے۔ خاص طور پر مسوڑھوں کی سوزش میں مفید ہے۔

پھلوں میں کھجور ممتاز حیثیت رکھتی ہے۔ کیونکہ یہ جسم کے ہر حصے کے لیے یکساں طور پر مفید ہے۔ اس کی اصلاح کے لیے سکنجبین زیادہ موثر ہے۔ جبکہ دوسرے ذرائع بتاتے ہیں کہ کھجور کے ذیلی اثرات کو دور کرنے کے لیے اس کے ساتھ بادام اور خشخاش کا استعمال زیادہ مفید رہتا ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے روزہ کھولنے کے لیے ہمیشہ کھجور استعمال فرمائی۔ یہ اس کی افادیت کا بہت بڑا ثبوت ہے۔ کیونکہ روزے کے دوران مسلسل فاقہ کی وجہ سے جسم میں نقاہت ہوتی ہے۔ اس وقت ایک ایسی غذا کی ضرورت ہوتی ہے جو جامع اور سہل الہضم ہو۔ اس کا اثر فوری طور پر شروع ہو جائے اور کمزوری جاتی رہے۔ معدہ دن بھر خالی رہنے کی وجہ سے کسی بھاری چیز کو آسانی سے قبول نہیں کرتا۔ کھجور فوری طور پر ہضم ہو کر جگر کے لیے

تقویت کا باعث بن جاتی ہے۔

یہ زخموں کو مندمل کرتی ہے۔ نفث الدم میں مفید ہے۔ اسہال کو دور کرتی ہے۔ یرقان کے لیے بہترین ہے۔ کیونکہ پتہ اور جگر کے فعل کو درست کرتی ہے۔ اپنے بیش بہا فوائد کی وجہ سے اسے مسلمان سے تشبیہ دی گئی۔ کیونکہ یہ فوائد کے ساتھ ساتھ بھلائی کا ذریعہ ہے۔

محمد احمد ذہبیؒ قرار دیتے ہیں کہ حاملہ عورتوں کو کھجور کھلانے سے لڑکا پیدا ہوگا۔ جو کہ حلیم، خوبصورت اور بردبار ہوگا۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو کھجوروں میں عجوہ زیادہ پسند تھی۔ انہوں نے اسے جنت کا میوہ قرار دیا۔ انہوں نے بعض لوگوں کو عذاب قبر سے نجات دلوانے کے لیے کھجور کی ڈالی ان کی قبروں پر اپنے ہاتھ سے گاڑی۔ انہوں نے اس سے روزہ افطار کیا۔ اسے نہار منہ کھانے کی تلقین کی اور اس سے پیٹ کے کیڑوں کا علاج بھی بتایا۔

رطب کی صورت میں یہ حضرت مریم علیہا السلام کی خوراک تھی۔ اسے روزہ دار کی کمزوری کے لیے بیان فرمایا۔ صنوبر کے بیجوں کے ساتھ کھجور جگر کے لیے مزید مقوی ہو جاتی ہے۔ یہ جسمانی اور جنسی کمزوری کو دور کرتی ہے۔ لیکن جس کی آنکھیں دکھتی ہوں اسے نہ کھانا چاہیے۔ نہ ہی اسے انگور اور کشمش یا منقہ کے ساتھ کھایا جائے۔

ابن عباسؓ بیان کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو کھجوروں میں سب سے زیادہ پسند عجوہ تھی۔ اس کی وجہ یہ تھی کہ اس میں غذائی عناصر دوسری کھجوروں سے زیادہ ہوتے ہیں۔ یہ مدینہ کی کھجوروں میں سے بہترین قسم ہے۔ اس کا رنگ سیاہی مائل ہوتا ہے اور یہ فوائد کے لحاظ سے دیگر اقسام سے بہتر اور لذیذ ہوتی ہے۔

تازہ پکی ہوئی کھجور کا پانی پینے سے اسہال رک جاتے ہیں۔ اسے کھانے کے بعد کھایا جائے تو معدہ میں بوجھ کی کیفیت نہیں ہوتی۔ صفرا اور تیزابیت کو ختم کرتی ہے۔ قرآن مجید نے جنت کے پھلوں کی تعریف میں کھجور کے ساتھ انار کا ذکر کیا ہے۔

فیھا فاکھۃ ونخل ورمان.

کھجور کے ساتھ انار کا پانی معدہ کی سوزش اور اسہال مزمن میں مفید ہے۔

اطبائے قدیم کے مشاہدات

کھجور کے درخت کو چیت بیساکھ (مارچ اپریل) میں پھول لگتے ہیں۔ بھادوں اور اسوج (اگست ستمبر) میں پھل پک کر تیار ہوتا ہے۔ اس کے پیڑ سے ایک قسم کا گوند نکلتا ہے جو بیرونی چوٹوں کے لیے مفید ہوتا ہے۔ اس کے درخت کے تنے میں گھاؤ لگائیں تو ایک میٹھا اور خوشبودار رس نکلتا ہے۔ تازہ پئیں تو بڑا لذیذ اور روح افزا ہوتا ہے۔ مگر ایک دن گزرنے کے بعد اس میں خمیر اٹھ جاتا ہے اور نشہ آور بن جاتا ہے۔ بنگال اور ساحل مالا بار کے لوگ اس رس کو گھڑوں میں بھر کر اوپر پتلا کپڑا باندھ دیتے ہیں۔ دو ایک دن میں اس میں خمیر اٹھ کر یہ نشہ آور ذائقہ میں تیز ہو جاتی ہے۔ ویدک طب کی مشہور کتاب "بھوت چکتسا ساگر" میں اسے تاڑی کا نام دیا گیا ہے۔ جہاں تک اس کے نشہ آور ہونے کا تعلق ہے یہ تاڑی کی مانند ہے۔ لیکن بھارت کے مغربی گھاٹ کے علاقہ میں تاڑی ناریل کے اس پانی کو کہتے ہیں جس میں خمیر اٹھایا گیا ہو۔ ناریل کا تازہ پانی لذیذ اور خوشبودار ہوتا ہے۔ مگر خمیر اٹھنے کے بعد الکحل کی موجودگی کی وجہ سے یہ نشہ آور، بدذائقہ اور بدبودار ہو جاتا ہے۔

فعلاً کھجور کے تنے کے رس اور تاڑی میں کوئی فرق نہیں۔ البتہ ان کے ماخذ جدا جدا ہیں۔

چیت کے مہینہ میں کھجور کے درخت کو لگنے والے پھول (اگر پانی میں گھوٹ کر پیئے جائیں تو اس سے معدے کو طاقت حاصل ہوتی ہے۔ اسہال کو بند کرتا ہے۔ حرارت کو تسکین دیتا ملطف اور مقعد سے نکلنے والے خون کو بند کرتا ہے۔

کھجور کی گٹھلی جلا کر دانتوں پر ملی جائے تو منہ کے تعفن کو دور کرتی ہے۔ دانتوں سے میل اتارتی ہے جہاں سے بھی خون بہتا ہو اس کی راکھ لگانے سے بند ہو جاتا ہے زخموں کو صاف کر دیتی ہے۔

کھجور کھانا قوت کا باعث ہے۔ جگر کو طاقت دیتی ہے۔ ویدک طب میں یہ منہ کی خشکی دور کرنے میں اکسیر ہے۔ کمزوری سے پیدا ہونے والے صفرا کے لیے مفید ہے۔ کھجور کا گودا

اور چڑ چٹے کی جڑ پیس کر پانی میں رکھ کر کھانے سے سردی لگ کر آنے والا بخار نوٹ جاتا ہے۔

کھجور کی جڑ یا پتوں کی راکھ سے منجن کرنا دانتوں کے درد کے لیے مفید ہے۔ راکھ کی بجائے اگر ان کو پانی میں پکا کر اس پانی سے کلیاں کی جائیں تو بھی مفید ہیں۔

کھجور کے مضر اثرات انار کا رس یا سکنجبین، روغن بادام، خشخاش یا سیاہ مرچ کے شامل کرنے سے ختم ہو جاتے ہیں۔

بھارتی ادارہ طب نے کھجور کو اعصاب باہ اور جسم کو تقویت دینے والا قرار دیا ہے۔ اس کو دودھ میں پکا کر استعمال کرنا زیادہ مفید ہوتا ہے۔ ایک وقت میں ۵ تولہ سے زیادہ استعمال نہ کی جائیں۔ طب یونانی کی مشہور دوائی معجون آرد خرما، گٹھلیوں سے بنتی ہے جبکہ ہمدرد کی خوباں میں کمزوری کے لیے کھجور اور خوبانی شامل ہیں۔

کھجور کا گابھا

عربی میں اسے "جمار، قلب النخل یا شحم النخل" کہتے ہیں۔ فارسی میں اسے دل خرما، مغز خرما اور پنیر خرما کہتے ہیں۔ کھجور کے درخت کی شاخوں میں جس جگہ پھول نکلتے ہیں وہاں پر کونپلوں سے پہلے یہ گاڑھا لیس دار شیریں اور خوشبودار جمع ہوتا ہے۔ ذائقہ دودھ اور بادام جیسا ہوتا ہے۔ جس درخت کی شاخوں سے جمار نکال لیں اس پر پھول نہیں لگتے۔ اس کو کھانے سے قبض پیدا ہوتی ہے۔ آنتیں مضبوط ہوتی ہیں۔ اور دست رک جاتے ہیں۔ سینہ کے درد کو دور کرتا ہے۔ اگر تھوک میں خون آتا ہو تو وہ بند ہو جاتا ہے۔ اس کو کھانے سے حلق اور سینے کی جلن اور سوزش ختم ہوتے ہیں۔ آواز میں نکھار آتا ہے۔ کھانسی ٹھیک ہو جاتی ہے۔ اس کے کھانے سے جسم میں قوت پیدا ہوتی ہے۔ صفرا کے غلبہ اور خون کے جوش میں مفید ہے۔ گردوں کی سوزش رفع ہوتی ہے۔ منشیات سے پیدا ہونے والا خمار جاتا رہتا ہے۔ قے روکتا ہے، چکروں میں مفید ہے۔

کھجور کا گا بھا لگانے سے بھڑ کاٹنے کے بعد ورم نہیں ہوتا ہے۔ حساسیت کو دور کرتا ہے۔ اطباء نے اسے پھیپھڑوں اور معدہ کے لیے مضر قرار دے کر اصلاح کے لیے چھوہارے اورک کا مربہ یا سکنجبین یا شہد تجویز کیا ہے۔

کیمیاوی ماہیت

درخت پر پکنے کے دوران کھجور کے پھل میں کیمیاوی تبدیلیاں ظاہر ہوتی ہیں۔ جیسے کہ جب یہ زردی سے پکنے پر آتی ہے تو اس میں خشک مادہ کی شرح بڑھ جاتی ہے۔ پانی کم ہونے لگتا ہے اور مٹھاس کی مقدار بڑھتی ہے۔ مٹھاس از قسم INVERT SUGAR کی مقدار ۲۲ فیصدی سے ۴۷ فیصدی تک ہو جاتی ہے پانی کم ہونے اور مٹھاس کی زیادتی کے باوجود یہ چپکدار نہیں ہوتی۔ قدرت کی عجیب صناعی ہے کہ پورے پھل میں مٹھاس یکساں نہیں ہوتی۔ چونچ کی طرف مٹھاس پیندے کی نسبت کم ہوتی ہے۔

درخت سے اتارنے کے بعد کھجوروں کو پکانے کے عمل میں درجہ حرارت کا بڑا دخل ہے۔ جو پھل گرم جگہوں پر یا ایسے مقامات پر رکھے گئے جہاں ان پر دھوپ پڑتی تھی وہ گھٹیا رہے اور ان میں لذت نہ تھی۔ جبکہ ٹھنڈی جگہوں پر جہاں نمی کم تھی وہاں پر پکائی گئی کھجوریں خوشبودار ہوئیں اور ان کے چھلکوں کا رنگ زیادہ گہرا پایا گیا۔

امریکی ریاست کیلی فورنیا میں کھجوروں کی ایک قسم ''دجلۃ النور'' بڑی مقبول ہے۔ ماہرین نے اسی کھجور پر تجربات کے دوران پھل کے پکنے کے عمل کو تین حصوں میں تقسیم کیا ہے۔

1- جب وزن اور حجم میں اضافہ ہوتا ہے REDUCING SUGARS کی مقدار بڑھتی ہے اور پھل کی نمی میں اضافہ ہوتا ہے۔

2- وزن میں اضافہ معمولی ہوتا ہے۔ مگر نمی بڑھتی اور مٹھاس میں اضافہ بہت تھوڑا۔

3- رنگ ہلکا بھورا یا گہرا بھورا ہوتا ہے۔ نمی میں اضافہ کی رفتار کم ہوتی ہے۔ مگر شکر کی قسم

SUCROSE بڑھ جاتی ہے۔

تیسرے مرحلہ کا عمل پھل کے پکنے کے آخری درجہ تک جاری رہتا ہے۔ اسی دوران اس میں PECTIN کی مختلف اقسام بڑھنے لگتی ہیں۔ یہ وہ چیز ہے جو آنتوں کی غیر معمولی حرکات کو کم کر کے اسہال میں مفید ہے۔

کھجور میں شکر کی دو واضح اقسام پائی جاتی ہیں۔ ایک وہ قسم ہے جس میں خالص شکر پائی جاتی ہے۔ دوسری قسم میں اس کے ساتھ ایک کیمیاوی جوہر INVERTASE پایا جاتا ہے۔ یہ وہ جوہر ہے جو کھانڈ والی شکر کو ایک ایسی مٹھاس میں تبدیل کر دینے کی اہلیت رکھتا ہے جسے جسم آسانی سے قبول کر لیتا ہے اور وہ ذیابیطس کے مریضوں کے لیے نقصان دہ نہیں ہوتی۔ اسے FRUCTOSE کہتے ہیں۔ کھانڈ کو اس مٹھاس میں تبدیل کرنے والا یہ جوہر شہد میں بھی پایا جاتا ہے۔

مدینہ منورہ کی عجوہ اور برنی کھجوریں ان اقسام میں سے ہیں جن میں یہ جوہر پایا جاتا ہے۔ اس لیے پوری پک جانے کے بعد ان میں مضر مٹھاس باقی نہیں رہتی۔ امریکہ میں VINCON نے ایریزونا یونیورسٹی کے لیے تحقیقات کرتے ہوئے جو مشاہدات کیے ہیں ان کا خلاصہ یہ ہے کہ کھجور میں صحیح مٹھاس صرف اسی وقت پیدا ہوتی ہے جب اس پر پکنے کا مرحلہ درخت کے اوپر گزرے۔ کچی کھجور کو اتار کر مصنوعی طریقہ سے پکانے سے کھجور کی مٹھاس نامکمل رہے گی۔ یہ کام کم از کم ۴۴ دن میں تکمیل پاتا ہے۔ اس طرح پکی ہوئی کھجوروں میں مٹھاس کی مقدار ۴۸ فیصدی پائی گئی جس میں ۲۴ فیصدی فرکٹوس اور اسی قدر گلوکوس تھا جبکہ عام چینی کی مقدار ایک فیصدی سے کم تھی۔ حالانکہ انہی کھجوروں میں ۱۴ دن پہلے چینی 15 فیصدی اور گلوکوس اور فرکٹوس ۱۲ فیصدی کے لگ بھگ تھے۔ اس دوران اگر بارش بھی ہوئی تو پانی پڑنے سے اچھی کھجوروں کی کیمیاوی ہیئت متاثر نہ ہوئی۔

اس کے علاوہ کھجوروں میں ایک اور جوہر PEROXIDES بھی پایا جاتا ہے۔ یہ تمام جوہر صرف انہی کھجوروں میں ملتے ہیں جن کا رنگ گہرا ہوتا ہے۔ ہلکے رنگ والی کھجوریں

معیار میں ہلکی اور چینی والی کھجوریں سمجھی جاتی ہیں۔

کھجور میں وٹامن معقول مقدار میں پائے جاتے ہیں۔۱۰۰ گرام کھجور کا تجزیہ یہ ہے۔

PROTEINS	۲٫۰
FATS	--
CARBOHYDRATES	۴۴
CALORIES	۴۷
SODIUM	۴٫۷
	۷٫۵۴
CALCIUM	۶۷٫۹
MAGNESIUM	۵۸٫۹
COPER	٫۲۱
1RON	۱٫۶۱
PHOSPHORUS	۶٫۳۸
SULPHUR	۵۱٫۶
CHLORINE	۲۹

اس تجزیہ سے یہ بات واضح ہو جاتی ہے کہ اس میں انسان کو تندرست رکھنے کے لیے مطلوب تمام عناصر خاطر خواہ مقدار میں موجود ہیں۔ عہدِ رسالت میں فوجی کارروائیوں کے دوران مجاہدین کا راشن زیادہ تر کھجور اور ستو پر مشتمل رہا ہے۔ کھجور اور جو کی کیمیاوی حیثیت کو دیکھنے کے بعد معلوم ہوتا ہے کہ تندرستی کے بقا کے لیے اور کھانے والے کو توانا رکھنے کے لیے اس سے بہتر خوراک تجویز نہیں کی جا سکتی تھی۔

کھجوروں میں پوٹاسیم کی مقدار علاقہ پر بھی منحصر ہے مثلاً امریکہ کی چچیلا وادی اور مدینہ منورہ کی کھجوروں میں یہ دوسری جگہوں کی نسبت زیادہ ہوتا ہے۔ جبکہ INVERTASE

ابتدا میں حل پذیر نہیں ہوتا۔ مگر جب کھجور پک جاتی ہے تو حل پذیر ہو جاتا ہے۔ ماہرین نے گٹھلی میں STEROLS کا بھی سراغ لگایا ہے مگر یہ کھجور میں نہیں ہوتے۔

جدید مشاہدات

بلوچستان اور ڈیرہ غازی خاں کے علاقہ میں کھجور کی درجنوں اقسام کی کاشت ہوتی ہیں۔ جن کو مختلف ناموں سے ان کی اقسام اور حالتوں کے مطابق پکارا جاتا ہے۔ جن میں کھجور، چھوٹی کھجور یا پلاوت، ہنتالا، جنگلی کھجور، ناری، نادوانی، کنوچہ، زوری، کموتی زیادہ مشہور ہیں۔ حکومت بمبئی کے محکمہ زراعت کی سرکاری تخصیص کے مطابق بازار میں فروخت ہونے والی کھجور پھل کے پکنے کی تین مختلف حالتیں ہیں۔ باکسون، لوتی کھرکون، دونیا کیون، حکومت بمبئی کے زرعی گزٹ کے مطابق سندھی کھجور سوبی، ٹھوٹیر، عیدل شاہی اور لوبار قسموں پر مشتمل ہے۔ اگرچہ ڈوکا اور یہ تمام اقسام ہند اور پاکستان کی اپنی کاشت ہیں۔ مگر ان میں سے اکثر کا بیج عراق سے درآمدہ ہے اور یہ عربی اقسام ہیں جو یہاں کی کوشش اور زمینی اثرات سے خصوصی رنگت اور شکل اختیار کر چکی ہیں۔ پاکستان میں بچن جانے کمپنی نے بھی کھجوریں بازار میں پیش کی ہیں۔ یہ حجم میں چھوٹی اور رنگت میں بھوری ہیں۔ شکل و صورت میں یہ مدینہ منورہ کی عجوہ سے ملتی جلتی ہیں۔ البتہ رنگت ہلکی ہے۔

کھجور کی تیاری

درخت سے اترنے والی رطب کا چھلکا موٹا اور ذائقہ کسیلا ہوتا ہے۔ سعودی عرب میں کھجوروں کی کاشت کے سب سے بڑے مرکز القطیف میں دیکھا گیا کہ درخت سے اتارنے کے بعد ان کو تاریک کمروں میں پکھڑنوں کے لیے رکھ دیتے ہیں۔ وقت کے ساتھ ان میں خمیر اٹھتا ہے۔ اور اس خمیر میں اگرچہ الکحل بھی پیدا ہوتی ہے۔ مگر اوپر کا سخت چھلکا گل کر گودے کے ساتھ یک جان ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد کھجوروں کو لوہے کے کڑاہے میں ڈال کر ہلکی آنچ پر پانی میں پکایا جاتا ہے۔ آگ کھجور کے پتوں اور شاخوں سے جلتی ہے اس

حرارت سے تخمیر کا عمل ختم ہو جاتا ہے۔ کھجوروں کو کڑاہوں سے نکال کر دھویا جاتا ہے۔ سکھانے کے بعد ان کا رنگ براؤن ہو جاتا ہے۔ اس طرح ان کی وہ شکل بن جاتی ہے جسے بازار میں کھجور کی صورت فروخت کرتے ہیں۔

طبی فوائد

کھجور کے درخت سے نکلنے والی گوند آنتوں، گردوں اور پیشاب کی نالیوں کی سوزش کے لیے مشہور ہے۔ اسے کھانے سے منہ کی بدبو جاتی رہتی ہے۔

بنیادی طور پر کھجور غذائیت سے بھرپور ہے۔ مخرج بلغم ہے۔ مقوی ہے، جلن کو رفع کرتی ہے۔ ملین ہے۔ قوت باہ کو بڑھاتی ہے اور پیشاب آور ہے۔

کھجور کو پانی میں بھگو کر اس کا یہ پانی اگر پیا جائے تو جگر کی اصلاح کرتا ہے۔ اور طبیعت سے نشہ آور ادویہ کی گرانی کو دور کرتا ہے۔ کھجور کو دھو کر دودھ میں ابال کر دینے سے ایک مقوی اور فوری طور پر توانائی مہیا کرنے والی غذا تیار ہو جاتی ہے۔ یہ غذا بیماریوں کے بعد کی کمزوری کے لیے صد درجہ مفید ہے۔ کھجور میں توانائی مہیا کرنے والے عناصر فوری اثر کرتے ہیں۔ (یہی وہ وجہ تھی جس کی بنا پر زچگی کی اذیت اور بعد کی کمزوری کے لیے حضرت مریم علیہا السلام کو کھجور مہیا کی گئی) اس لیے بخار اور چیچک کے بعد کی کمزوری جلد رفع ہو جاتی ہے۔ اطباء میں تپ دق کے دوران کھجوریں تجویز کرنے کا رجحان اس لیے بڑھ رہا ہے کہ کھجور مخرج بلغم ہے اور قبض کو دور کرتی ہے۔ چونکہ یہ کمزوری میں بھی مفید ہے۔ اس لیے دق کے مریضوں کو کھجور سے فائدہ ہوتا ہے۔

خشک کھجور کو پیس کر اس میں بادام، بہی، دانہ، پستہ، قرنفل اور سونٹھ ملا کر جسمانی کمزوری کے لیے ویدک طب کی مشہور دوائی ہے۔ بھارت میں کھجور کی گٹھلی کو پیس کر اس میں جرجرہ ملا کر پانی میں گھول کر اسے پان کے پتے پر کتھا اور چونا کی مانند لگا دیتے ہیں۔ پھر اس کے ساتھ کتھ، الائچی سبز، لونگ اور چھالیہ ملا کر بیڑا بنا کر سردی سے آنے والے

یا تو تپ بخار کے حملہ سے پہلے گھنٹے گھنٹے کے بعد دیا جاتا ہے۔ عام طور پر ایسے تین چیزے کھانے کے بعد بخار نہیں آتا۔ کھجور کا عرق اور جوشاندہ اپنے غذائی فوائد کے علاوہ مسکن ہیں۔ اس لیے گردوں کی سوزش پتھری اور پرانے سوزاک میں انہیں بار بار پلایا جاتا ہے۔ مہاراشٹر کے مرہٹے کھجور کے عرق سے ایک مفرح مشروب "ٹھنڈی" تیار کرتے ہیں۔ جسے گرمی کے دنوں میں ٹھنڈک حاصل کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ پیاس بجھانے میں دوسرے تمام مشروبات سے زیادہ مفید ہے۔

کھجور کے درخت کی جڑوں کو جلا کر زخموں پر مرہم کی صورت لگاتے ہیں۔ اس سفوف کا منجن کرنے سے دانت کا درد جاتا رہتا ہے۔

کھجور کی گٹھلیوں کو آگ میں ڈال کر ان کی دھونی دینے سے بواسیر کے مسے خشک ہو جاتے ہیں۔ گٹھلیوں کو بھون کر ان کو کافی کی شکل میں پیا جاتا ہے۔ جسے DATE COFFEE کہتے ہیں۔

کرنل چوپڑا نے کھجور کے اثرات کا خلاصہ کرتے ہوئے قرار دیا ہے کہ یہ مخرج بلغم، مقامی طور پر مسکن، گردوں اور آنتوں کی بیماریوں میں مفید، کمزوری کو دور کرتی اور بہترین غذا ہے۔ اس کی جڑ کو جلا کر دانتوں پر لگانے سے درد جاتا رہتا ہے۔

کھجور کی عملی افادیت

تعلیمات نبویؐ کے مطالعہ سے معلوم ہوتا ہے کہ انہوں نے کھجور کی صرف دو قسموں کو پسند فرمایا۔ درخت پر پکی ہوئی کھجور "رطب" پال ڈال کر پکائی "تمر" قرآن مجید اور احادیث سے ان کی افادیت کے یہ پہلو سامنے آتے ہیں۔

1- شدید کمزوری کے لیے رطب، جیسے کہ حضرت مریم علیہا السلام کو قرآن مجید کے ارشاد کے مطابق نصیحت کی گئی۔

2- جسمانی کمزوری کے لیے خاص طور پر جب کسی کو کچھ عرصہ کھانے کو نہ ملے تو وہ اپنی

توانائی کی جلد بحالی کے لیے کھجور پر بھروسہ کرسکتا ہے۔ اسی اصول کے مطابق روزہ افطار کرنے کے لیے کھجور کھانے کی ہدایت کی گئی۔

3- جنسی اور جسمانی کمزوری کے لیے اور جب اعتدال سے زیادہ دُبلا ہو تو کھجور کے ہمراہ کھیرا، ککڑی، بھارتی ماہرین اس غرض کے لیے تربوز کو بھی تجویز کرتے ہیں۔

4- پیٹ کے کیڑے مارنے کے لیے نہار منہ۔

5- گردوں، مثانے، پتہ آنتوں میں قولنجی دردوں کو روکنے کے لیے۔

6- تازہ پکی ہوئی کھجور کا مسلسل استعمال MENORRHAGIA یعنی عورتوں میں حیض کے خون کا کثرت سے آنا میں مفید ہے۔ یہ کیفیت غدوددوں کی خرابی، جھلیوں کی سوزش، غذائی کمی اور خون میں فولاد کی کمی وغیرہ سے پیدا ہوسکتی ہے۔ کھجور ان میں سے ہر ایک کا مکمل علاج ہے۔

7- آنکھوں کی سوزش میں کھجور کھانا درست نہیں اور بیماری سے اٹھنے کے فوراً بعد زیادہ مقدار میں کھجوریں کھانا درست نہیں۔

8- دل کے دورہ MYOCARDIAL INFARCTION میں کھجور کو گٹھلی سمیت کوٹ کر دینا جان بچانے کا باعث ہوتا ہے۔ احادیث میں اس غرض کے لیے عجوہ کھجور تجویز کی گئی ہے۔ تجربات سے معلوم ہوا ہے کہ اس غرض کے لیے دوسری کھجوریں بھی استعمال کی جاسکتی ہیں۔ مگر ان کا عرصہ استعمال طویل ہونا چاہیے۔ چونکہ دل کا دورہ شریانوں میں رکاوٹ سے پیدا ہوتا ہے۔ اس لیے شریانوں میں رکاوٹ کے باعث پیدا ہونے والی تمام بیماریوں خاص طور پر BUE-RGER'S DISEASE میں کھجور کی گٹھلی تریاق کا اثر رکھتی ہے۔

9- چونکہ کھجور دافع قولنج اور جھلیوں سے خراش کو دور کرکے مسکن اثرات رکھتی ہے اس لیے دمہ خواہ وہ امراضِ تنفس سے ہو یا دل کی وجہ سے اسے دور کرتی ہے۔

10- کھجور کا مسلسل استعمال اور اس کی پسی ہوئی گٹھلیاں دل کی توسیع (عظیم القلب)

CARDIAC ENLARGEMENT میں مفید ہیں۔ یہی نسخہ کالا موتیا کے مریضوں کو بھی مفید رہا۔

11- مخرج بلغم ہونے کی وجہ سے بھارتی ماہرین نے اسے تپ دق میں مفید پایا۔

12- پرانی قبض کی بہترین دوائی اور بہترین ناشتہ ہے۔

☆

کھنبی ۔۔۔ من

MUSHROOM

AGARICUS CAMPESTRIS

یہ خودرو نباتات ہے جو FUNGUS کے خاندان سے ہے۔ کہا جاتا ہے کہ برسات کے موسم میں باغوں اور نہروں کے کناروں پر بطور خودرو نباتات ہے اگرچہ ان کی پچاس اقسام معلوم ہو چکی ہیں مگر عام استعمال کے لیے اس کا خاندان AGARICUS CAMPESTRIS ہے جبکہ دوسرے خاندان۔ ازقسم PSALLIOTA CAMPESTRIS کے تمام اراکین قابل خوراک نہیں۔ اس کی اکثر قسمیں زہریلی ہیں۔ پنجاب کے باغات میں اس کی دو قسمیں ملتی ہیں۔ چھتری کی شکل میں ملنے والے AGARICUS ALBUS ہے۔ کہا جاتا ہے کہ یہ زہریلی قسم ہے۔ لیکن ہومیوپیتھک اور ویدک طب میں اس سے AGARACIN بنتی ہے۔ دوسری گول سر والی ہے جسے لوگ عام طور پر سالن میں پکا کر کھاتے ہیں۔

احادیث نبویؐ

حضرت سعید بن زیدؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

الکمأۃ من المن وماؤھا شفاء للعین۔

(بخاری، النسائی، مسند احمد)

(کھنبی من میں سے ہے۔اس کا پانی آنکھوں کے لیے شفا ہے)

یہی روایت ان مولفوں نے جابرؓ سے بھی روایت کی ہے۔جبکہ ابونعیم نے یہی بشارت حضرت عائشہ صدیقہؓ اور عبداللہ بن عباسؓ سے بیان کی ہے۔

حضرت ابی سعیدؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

الکماة والمن من الجنة ومائوها شفاء للعین (ابونعیم)

(کھنبی من کا حصہ ہے۔من درحقیقت جنت سے ہے۔اس کا پانی آنکھوں کے لیے شفا ہے)

حضرت سعید بن زیدؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

الکماة من المن الذی انزل اللّٰہ تعالیٰ علی بنی اسرائیل ومائوها شفاء للعین۔ (مسلم، ابن ماجہ)

(کھنبی اس من میں سے ہے۔جو اللہ تعالیٰ نے بنی اسرائیل کے لیے نازل فرمایا تھا۔اس کا پانی آنکھوں کے لیے شفا ہے)

حضرت صہیبؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

علیکم بالکماة الرطبة فانها من المن ومائوها شفاء للعین۔ (ابونعیم، ابن السنی)

(تمہارے فائدے کے لیے کھنبی موجود ہے۔یہ من میں سے ہے۔اور اس کا پانی آنکھوں کے لیے شفا ہے)

حضرت ابوہریرہؓ روایت فرماتے ہیں۔

ان ناسامن اصحاب رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم قالوا لرسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم الکماة جدری الارض فقال رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم الکماة من المن ومائوها شفاء للعین والعجوة من الجنة وهی

شفاء من السم۔

قال ابو ھریرۃ فاخذت ثلاثۃ اکموء او خمسا او سبعا فعصرتھن وجعلت ماء ھن فی قارورۃ وکحلت بہ جاریۃ لی عمشا فبرات۔ (ترمذی)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے اصحاب نے ایک روز ان کو مخاطب کر کے کہا کہ کھنبی زمین کی چیچک ہے۔ اس پر رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ کھنبی من میں سے ہے۔ اور اس کا پانی آنکھوں کی بیماریوں کے لیے شفا ہے۔ جبکہ عجوہ کھجور جنت سے ہے۔ اور وہ زہروں کی تریاق ہے۔ ابو ہریرۃؓ کہتے ہیں کہ اس کے بعد میں نے تین یا پانچ یا سات کھنبیاں لیں اور ان کا پانی نچوڑ کر ایک شیشی میں ڈال لیا۔ پھر میں نے یہ پانی اپنی ایک ایسی لونڈی کی آنکھوں میں ڈالا جس کی آنکھیں چندھی تھیں۔ اس پانی سے وہ شفایاب ہوگئی)

اس حدیث مبارکہ کو امام ترمذی نے حسن اور صحیح قرار دیا ہے۔ اس روایت نے عربی دانوں کی ایک بحث کو حل کر دیا۔ کیونکہ بزرگانِ کرام ایک عرصہ سے اس بحث میں مشغول تھے کہ "الکماۃ" واحد میں جمع ہے یا واحد۔ ابو ہریرۃؓ نے جب کھنبی کی مقدار ایک سے زیادہ بیان کی تو اس کے لیے انہوں نے اکموء کا لفظ جمع کے طور پر استعمال کیا۔

یہ حدیث کھنبی کے پانی سے آنکھوں کی بیماریوں سے شفا کی بہترین مثال ہے۔ محمد احمد ذہبیؒ نے کھنبی کے بارے میں حوالہ کے بغیر ایک روایت مزید نقل کی ہے۔

حضرت عبداللہ ابن عباسؓ روایت فرماتے ہیں۔

خرج علینا رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم فقال ضحکت الجنۃ فاخرجت الکماۃ وضحکت الارض فاخرجت الکبر۔ (الطب النبویؐ)

(ہمارے یہاں رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم تشریف لائے اور فرمایا کہ جب جنت مسکرائی تو کھمبی زمین پر آ گئی اور جب زمین مسکرائی تو کبر نکلی)

کبر ایک خودرو کانٹوں والی جھاڑی ہے جس کے ساتھ بیر کی مانند پھیکے پھل لگتے ہیں۔ صحراؤں میں یہ جھاڑی خودرو ہے جسے بکریاں اور اونٹ شوق سے کھاتے ہیں۔ صحرا نشین اسے مقوی قرار دیتے ہیں اور تلی بڑھی میں استعمال کرتے ہیں۔

محدثین کے مشاہدات

کھمبی ایک خودرو پودا ہے جس میں نہ تو شاخیں ہیں اور نہ پتے۔ اس کی ماہیت پر کچھ محدثین کا خیال ہے کہ خودرو ہونے کے باعث کاشت کی تکلیف کے بغیر بنی اسرائیل کی سکونت کے علاقہ میں پیدا کر دی گئی اور اس طرح ان کے لیے یہ تحفہ خداوندی بن گئی۔ جبکہ دوسرے لوگوں کا خیال ہے کہ اللہ تعالیٰ نے بنی اسرائیل کی مشکلات کے زمانہ میں ان پر آسمان سے پکے ہوئے کھانے نازل فرمائے۔ جن کے دو حصے تھے۔ سلویٰ سے مراد پرندوں کا گوشت ہے۔ اور من سے مراد کئی قسم کی سبزیاں جن میں سے ایک من بھی تھی۔ من وسلویٰ کے یہ اجزاء غذائی نقطہ نظر سے بڑی اہمیت رکھتے ہیں۔ کیونکہ اللہ تعالیٰ جب خود کسی کے لیے کوئی غذا تجویز یا مہیا کریں تو وہ غذائی نقطہ نظر سے جسمانی ضروریات کے لیے صحیح قسم کی متوازن غذا ہوگی۔ اسے بہر حال مثالی غذا سمجھنا چاہیے۔ اس کا مطلب یہ ہے کہ بہترین غذا یا متوازن غذا یہ ہے کہ اس میں سبزیاں ہوں اور پرندوں کا گوشت۔

ذہبیؒ کہتے ہیں کہ اس کا زراعت کے بغیر پیدا ہونا اس کی افادیت کا بہت بڑا ثبوت ہے۔ کیونکہ ایسا کر کے اللہ تعالیٰ نے مخلوق کو اپنی طرف سے ایک بیش بہا تحفہ دیا ہے۔ اس لحاظ سے کھمبی کا مفید ہونا ایک لازمی امر ہے۔

کھمبی نہ تو سردی کی شدت میں پیدا ہوتی ہے اور نہ ہی گرمی کا پودا ہے۔ بلکہ یہ اس

وقت ظہور میں آتی ہے جب موسم معتدل اور خوشگوار ہو خاص طور پر ربیع کی بارشوں کے دوران۔ عرب قدیم میں لوگ اسے زمین کی چیچک کہتے تھے۔ کیونکہ اس کی شکل چیچک کی پھنسیوں سے ملتی ہے۔ اسی طرح وہ انگور کو کیڑا کہتے تھے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ان دونوں ناموں کو ناپسند فرما کر آئندہ استعمال سے منع فرمایا۔ عرب اسے آسمانی بجلی کی سبزی ''نبات الرعد'' کا نام بھی دیتے آئے ہیں کیونکہ یہ بجلی چمکنے اور مینہ برسنے کے بعد پیدا ہوتی ہے۔

کھمبی کو کچا بھی کھایا جا سکتا ہے اور پکا کر بھی۔ اس کی سفید شکل کھانے میں بہتر ہے جبکہ سرخ قسم زہریلی ہے معدہ کو خراب کرتی ہے۔ پیشاب میں رکاوٹ پیدا کرنے کے علاوہ اعصاب میں سوزش کا سبب بن کر فالج کا باعث ہو سکتی ہے۔ اس کی اصلاح کا طریقہ یہ ہے کہ اسے پکانے میں صعتر بھی شامل کر لیا جائے جو اس کے برے اثرات کو ختم کر دیتا ہے۔

کھمبی کو آنکھ میں ڈالنا ضعف بصارت اور سوزش کے لیے از حد مفید ہے اور اس کی تصدیق فاضل اطباء میں سے بوعلی سینا اور مسیحی نے کی ہے۔ کھمبی کی صلاحیت اور من وسلویٰ کی شمولیت کے بارے میں بعض محدثین یہ کہتے ہیں کہ سلویٰ سالن تھا جس کے ساتھ من روٹی کا کام دیتی تھی۔ اگر یہ قرار دیا جائے کہ من بطور تحفہ ان کے لیے زمین سے اگائی گئی تو سوال پیدا ہوتا ہے کہ پھر اس کے کھانے سے جو نقصانات پیدا ہوتے ہیں اس کی وجہ کیا ہے؟ اس کی وجہ ان کی اپنی بدعنوانیاں بھی ہو سکتی ہیں۔ کیونکہ جانوروں اور پودوں میں بہت سے ایسے ہیں جن میں نقصانات بھی ہیں۔ ضرر سے کوئی چیز بھی خالی نہیں۔ حتیٰ کہ روٹی بھی اگر اعتدال سے زیادہ کھائی جائے تو تکلیف کا باعث ہو سکتی ہے۔ انسان کو انتخاب اور مقدار پر قدرت حاصل ہے اور اسے یہاں پر عقل استعمال کرنی ہوگی۔ یہ بھی ممکن ہے کہ من کی جو قسم ان کو میسر تھی وہ زہریلی نہ تھی۔ جیسے کہ مسند احمد کی ایک روایت سے پتہ چلتا ہے کہ اللہ تعالیٰ نے جو سبزیاں اور اجناس، بنی اسرائیل کے لیے پیدا کیے ان کی شکل وصورت اور ذائقہ آج کل کے پھلوں، سبزیوں اور اناج سے مختلف تھا۔ ان کی گندم کا دانا بڑا تھا اور اس میں کھجور کا

ذائقہ تھا۔ اوران انعامات کے بعد جب ان کی حکم عدولیاں حد سے بڑھ گئیں تو ان پر عذاب نازل کیا گیا۔ یہ عذاب بھی مختلف شکلوں میں تھا جیسے کہ طاعون کے بارے میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ ان پر عذاب میں ایک طاعون بھی تھی۔ توریت کی روایت کے مطابق ایک ایک وباء میں لاکھوں افراد مر گئے۔

امراضِ چشم میں کھنبی کے فوائد کے بارے میں محدثین نے یہ عملی نکات بیان کیے ہیں۔

1- کھنبی کا پانی بذات خود ایک دوا ہے۔ اسے اسی صورت میں استعمال کیا جائے۔

2- اسے کسی دوسری دوائی کے ساتھ شامل نہ کیا جائے۔

3- علامہ الغافقی کے مشاہدہ کے مطابق کھنبی کا پانی دوسری ادویہ کے اثر کو دوبالا کرتا ہے۔ جیسے کہ اسے اگر سرمہ پیستے وقت اس میں ملا لیا جائے اور پھر یہ سرمہ آنکھوں میں لگایا جائے تو یہ پلکوں کو مضبوط کرتا ہے۔ نظر کو تیز کرتا ہے اور آنکھ میں پائی جانے والی ہر سوزش کو دور کرتا ہے۔

کیمیاوی تجزیہ

غذائیات کے معیار کے بارے میں برٹش ریسرچ کونسل کی تحقیقات کے مطابق کھنبی کے کیمیاوی اجزاء کا تناسب یہ ہے۔

PROTEINS	۰٫۵
FATS	--
CARBOHYDRATES	--
CALORIES	۲
SODIUM	۲٫۱
POTASIUM	۱٫۳۳

CALCIUM	۰٫۱۸
MAGNESIUM	۳٫۸
COPPER	٫۱۸
IRON	٫۴۹
PHOSPHORUS	۳۸٫۲
SULPHUR	۹٫۲
CHLORINE	۴۳

اس کے برخلاف دوسرے محققین نے بتایا ہے کہ کھنبی میں PROTEIN یعنی لحمیات کی مقدار ۳۰ فیصدی ہوتی ہے۔ جبکہ اس میں ۹۰ فیصدی پانی اور ۵ فیصدی نشاستہ اور ایک فیصدی معدنی نمک اور وٹامن ہوتے ہیں۔ بھارتی ماہرین ادویہ اور تغذیہ کی تحقیقات کے مطابق اس میں ایک بیروزہ کڑوے اجزاء، گوند، نباتاتی البیومن اور موم ہوتے ہیں۔ اس کا صحیح جزو عامل AGARIC FUNGIC تیزاب ہیں۔ اس کے علاوہ اس میں فاسفورک ایسڈ، ایمونیا پائے جاتے ہیں۔

اس کے جزو عامل AGRICIN میں ۷۹ فیصدی AGARIC ACID ہے اور ۳ فیصدی AGARACIN ہوتی ہے۔ اس میں موم، گوند اور بیروزہ کی موجودگی سے جب یہ کسی سوزش والی جگہ ڈالی جائے گی تو اسے مقامی طور پر سکون بھی مہیا کرے گی۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی تجویز کردہ دیگر ادویہ اور غذاؤں کی مانند اس میں سوڈیم کی مقدار کم ہے کم اور پوٹاشیم زیادہ ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

سفید رنگ کی کھنبی سب سے زیادہ عمدہ ہے۔ بعض اطباء نے سرخ کو بھی اچھا کہا ہے مگر سرخ اور سیاہ زہریلی ہوتی ہیں۔ ویدک طب میں کھانے والی قسم کھنبی اور زہریلی

"پدبھیرا" کہلاتی ہے۔ اس کی ایک قسم کشمیر سے آتی ہے اور "کانچو" کہلواتی ہے اسے گوشت کے ساتھ پکا کر کھایا جاتا ہے اور خوش ذائقہ اور مقوی باہ بیان کی جاتی ہے۔

کھنبی کا رس نکال کر اور خاص کر اسے بند دیگچی میں ڈال کر بھوننے پر اس وقت جو پانی اس میں سے نکلتا ہے آنکھ میں ٹپکانے سے آنکھ کا جالا کٹ جاتا ہے۔ کھنبی کے پانی میں سرمہ کو کھرل کر کے آنکھوں میں لگایا جائے تو یہ بصارت کو تیز کرتا ہے۔ پلکوں کو قوت دیتا ہے۔ پلکوں کے گرتے بالوں کو روکتا اور ان کو لمبا کرتا ہے۔ بوعلی سینا کے استاد ابو سہیل مسیحی اور بوعلی نے اسے آنکھ کی متعدد بیماریوں میں اکسیر قرار دیا ہے۔

کھنبی کو سکھا کر پیس کر کھانے سے دست آنے رک جاتے ہیں۔ دیر میں ہضم ہوتی ہے۔ اس کے ساتھ مشیات کا استعمال کیا جائے تو پیٹ میں نفخ پیدا کرتی ہے اور قولنج ہو سکتا ہے۔ اس کی ایک قسم کشنج کہلاتی ہے۔ یہ حرارت کو مٹاتی ہے یہ بلغم کو کم اور گاڑھا کرتی ہے۔ دبلی پتلی عورتیں اسے حلوا میں ملا کر موٹا ہونے کے لیے کھاتی ہیں۔ اسے مرغی کے گوشت یا انڈوں کے ساتھ کھانے اور اوپر سے ٹھنڈا پانی پینے سے پیٹ میں مستقل خرابی اور اعصاب میں کمزوری پیدا ہو جاتی ہے۔ زبان میں لکنت پیدا کرتی ہے سانس میں تنگی لاتی ہے۔ اور پیشاب میں رکاوٹ ہو جاتی ہے مگر یہ سب علامات بالخصوص زہریلی اقسام کے بارے میں ہیں۔ اس کا سب سے بڑا مصلح صعتر ہے۔ کھنبی پکاتے وقت صعتر کو ضرور شامل کر لینا چاہیے اگر اس کے زہریلے اثرات پیدا ہوں تو مولی، پودینہ، سکنجبین یا کانجی کے ساتھ بورہ ارمنی اور نمک ملا کر بار بار دیں۔ انجیر کے درخت کی لکڑی جلا کر اس کی راکھ نمک اور سرکہ کے ساتھ اور شہد بار بار چٹائیں۔

مقامی اثرات کے سلسلہ میں کھنبی کو سریش ماہی کے ساتھ کوٹ کر سرکہ میں حل کر کے بچوں کی بڑھی ہوئی ناف پر لگانے سے وہ اندر چلی جاتی ہے۔ فتق یعنی ہرنیا HERNIA میں بھی یہی لیپ مفید پایا گیا ہے۔ کھنبی خون بڑھاتی ہے۔ اسے پیس کر ایسے زخموں پر لگانا مفید ہے جو آسانی سے بھرنے میں نہ آتے ہوں۔ ویدخشک کھنبی سر پر ملنے کو بال اگانے کا

باعث قرار دیتے ہیں۔ سوکھی کھنبی کے استعمال کے بارے میں اطباء کا مشورہ ہے کہ اسے پہلے ایک دن پانی میں بھگویا جائے پھر صاف کر کے گھی میں بھوننے کے بعد استعمال میں لاویں۔ اس کے مضر اثرات کی اصلاح کے لیے گھی کی بجائے زیتون کے تیل میں بھوننا زیادہ مفید ہوگا۔ اس کے ساتھ ناشپاتی اور سرکہ کا استعمال نقصانات سے محفوظ رکھتا ہے۔

جدید مشاہدات

کھنبی ایک مقبول غذا ہے۔ یورپی ہوٹلوں میں لوگ بڑے شوق سے کھنبی کا سالن کھاتے ہیں۔ اب متعدد ملکوں سے قابل خوردنی کھنبیاں ڈبوں میں بند ہو کر سٹوروں پر آسانی سے مل جاتی ہیں۔ کیونکہ ان کے ذائقہ کے علاوہ ان میں لحمیات کی اضافی مقدار ان کو مفید بنا دیتی ہے۔ چینی کھانوں میں مرغی اور کھنبی، مرغی اور بچھڑے کا گوشت یا مچھلی کے علاوہ کھنبی کا پلاؤ بڑا مقبول ہے۔

کھنبی کا تعلق FUNGUS خاندان سے ہے۔ یہ وہی خاندان ہے جس سے اب تک کی تمام جراثیم کش ادویہ از قسم پنسلین سے کلورومائی سیٹن تک حاصل ہوتی ہیں۔ کھنبی سے بھی اب تک کئی قسم کی جراثیم کش ادویہ میسر آئی ہیں، جن پر مشاہدات جاری ہیں اور اس امر کا امکان مستقبل قریب میں موجود ہے کہ کھنبی سے حاصل ہونے والے مرکبات علاج میں اپنا مقام پالیں۔ اس میں جراثیم کش ادویہ کی موجودگی ثابت ہو چکی ہے۔ اس لیے جب احادیث میں اسے آنکھوں کی بیماریوں میں شفا قرار دیا گیا تو وہ ثابت ہے۔ طب جدید اس امر کی تصدیق کرتی ہے کہ کھنبی کے پانی میں جراثیم کو مارنے کی صلاحیت موجود ہے۔

اس کے دیگر اثرات میں اسے مدر البول، مخرج بلغم، مسہل، دودھ پیدا کرنے والی اور پسینہ کو روکنے والی قرار دیا گیا ہے۔ اسے شہد کے ساتھ ملا کر موتی جھرہ، ٹائی فس اور دوسرے بخاروں میں افادیت کے ساتھ دیا جاتا ہے۔ تھوک میں خون آنے، تپ دق، پرانی کھانسی اور رات کو پسینے آنے میں مفید ہے۔ جونک لگنے کے بعد زخم سے بہنے والا خون اس سے رک

جاتا ہے۔ اس کی بعض اقسام سے اسہال رک جاتے ہیں اور جسم کو طاقت ملتی ہے۔

جدید انکشافات کے مطابق زہریلی اقسام میں ایک زہر MUSCARINE ہوتا ہے۔ یہ زہر جسم میں جاتے ہی معدہ میں خراش پیدا کرتا ہے۔ اس کے بعد عصبی نظام پر اثر انداز ہوتا ہے۔ جس سے پٹھوں میں دردیں، اعضاء میں اینٹھن اور رعشہ کی مانند کپکپی ظاہر ہونے لگتی ہے۔ اس کے بعد دماغی اثرات سے فالج یا کُزاز کی طرح تشنج اور اس کے بعد موت واقع ہو سکتی ہے۔ مگر موت واقع ہونے کے لیے ایک ادھ کھمبی کافی نہیں ہوتی۔ زیادہ مقدار میں کھانا اور اس کے بعد علامات کے ظہور سے مسلسل لاپرواہی موت کا باعث ہوتی ہے۔ جرمن اطباء کا خیال ہے کہ MUSCARINE کے جسم پر اثرات کو ختم کرنے کے لیے کوئی دوائی نہیں ہوتی۔ البتہ ابتداء میں پتہ چل جائے تو مریض کا معدہ دھو کر اسے جسم سے نکالا جا سکتا ہے۔

ہومیو پیتھک طریقہ علاج

زہریلی کھمبی کھانے سے جسم پر جو اثرات نمایاں ہوتے ہیں ان کو سامنے رکھتے ہوئے علاج بالمثل کے اصول پر اسی قسم کی کیفیات میں کھمبی کا جوہر AGARICS ہومیو پیتھک طریقہ علاج کی ایک مقبول دوائی ہے۔

جب دماغ میں گھبراہٹ، چلبلاہٹ، مسلسل باتیں کرنے اور گانے کو جی چاہے سر میں چکر آئیں، روشنی بری لگے، چلنے پھرنے سے چکر آئیں، سر میں بھاری پن اور سر درد، پڑھنے میں مشکل پڑے، نظر اٹھانے کے بعد اسے کتاب پر مرکوز کرنے میں مشکل پڑے۔ آنکھوں پر معمولی کام سے بوجھ پڑے۔ ایک کے دو دو نظر آئیں۔ پلکیں پھڑ پھڑائیں۔ کانوں میں جلن، خارش اور سرخ سوجے ہوئے معلوم ہوں۔ پیٹ میں اکڑاؤ، چبھن کی درد، بدہضمی، شدید کھانسی کے دورے پڑتے ہوں۔ ماہواری کم اور درد سے آتی ہو تو ان کیفیات میں AGARICUS کا دینا مفید ہوتا ہے۔

وبائی امراض اور کھنبی

پچھلے چند سالوں سے دنیا کے مختلف ممالک میں آنکھوں کی سوزش وبائی صورت میں پھیلتی رہی ہے۔ چونکہ یہ سوزش وائرس کی وجہ سے ہوتی ہے۔ اس لیے ابھی تک اس کے خلاف کوئی بھی موثر دوائی دریافت نہیں ہو سکی۔ سال 66-1985ء میں اس آشوب چشم کے تقریباً ایک سو مریضوں کی آنکھوں میں کھنبی کا پانی دن میں تین مرتبہ ڈالا گیا۔ ہر مریض دو دن میں شفایاب ہو گیا۔

☆

گوگل ۔۔۔ کندر

OLIBANUM

BALSMODENDRON MUKUL

یہ ایک پست قد درخت ہے جس کی اونچائی چھ فٹ کے قریب ہوتی ہے بنیادی طور پر یہ خشک اور صحرائی علاقوں میں ہوتا ہے۔ جیسے کہ سندھ اور بہاولپور بھارت میں راجپوتانہ، خاندیش، کاٹھیاوار، آسام اور کورومنڈل کے علاقوں میں گوگل کی زیادہ طور پیداوار ہوتی ہے۔ نڈکارنی اور سید صفی الدین کو اس کے نباتاتی نام سے اتفاق نہیں اور وہ اسے BOSWELIA GLABRA کہنا پسند کرتے ہیں۔

گوگل کے درخت کو بھورے رنگ کے چھوٹے چھوٹے پھول لگتے ہیں۔ سردی کے موسم میں اس کے تنے میں گھاؤ لگائیں تو گاڑھا سا ایک سیال نکلتا ہے۔ جو خشک ہو کر گہرے سبز رنگ کی گوند کی شکل اختیار کر لیتا ہے۔ یہ گوند ذائقہ میں کڑوا اور خوشبودار ہوتا ہے۔ اسے سنسکرت میں کوشی کانا اور گوگو کہتے ہیں جس سے درخت اور اس کی گوند کا نام گوگل پڑ گیا۔

ارشاداتِ نبویؐ

محدثین نے کندر اور لوبان کو ایک ہی چیز قرار دینے کی کوشش کی ہے۔ جبکہ یہ دونوں مختلف ہیں۔ لیکن یہ مغالطہ آج سے ہزار سال پہلے والوں کو نہیں بلکہ آج بھی موجود ہے۔

پاکستان کونسل آف ہومیوپیتھی نے ملک میں استعمال ہونے والی ہومیو پیتھک ادویہ کے فارماکوپیا میں بھی لوبان اور کندر کو ایک ہی چیز قرار دینے کی کوشش کی ہے۔ حالانکہ لوبان کو انگریزی میں BENSOIN جبکہ کندر کو OLIBANUM کہتے ہیں۔

ابن القیمؒ نے آداب الشافعی کی سند سے حضرت انس بن مالکؓ کی زبان سے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی مجلس سے ایک واقعہ بیان کیا ہے۔

انہ شکا الیہ رجل النسیان فقال علیک بالکندر وانقعہ من اللیل، فاذا اصبحت فخذ منہ شربۃ علی الریق: فانہ جید للنسیان. (الطب النبوی)

(ایک شخص نے ان کی خدمت میں یادداشت میں خرابی کی شکایت کی۔ آپ نے فرمایا کہ کندر لے کر رات اسے پانی میں بھگو دیا جائے۔ صبح نہار منہ اس کا پانی پیا جائے۔ کیونکہ یہ نسیان کے لیے بہترین دوائی ہے)۔

ابن القیمؒ نے حضرت عبداللہ بن عباسؓ سے ایک روایت نقل کی ہے۔ جس میں وہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی عادت کے بارے میں بیان کرتے ہیں۔

انہ شربہ مع السکر علی الریق جید للبول والنسیان. (الطب النبوی)

(انہوں نے صبح نہار منہ اسے شکر ملا کر پیا اور فرمایا کہ یہ پیشاب کی تکلیف اور حافظہ کی کمی کے لیے بہترین ہے)

گوگل اور لوبان، دونوں پیشاب آور اور دافع تعفن ہیں۔ اس لیے ممکن ہے کہ انہوں نے لوبان یا گوگل میں سے کسی ایک کو اس غرض کے لیے پسند فرمایا ہو۔ لیکن جہاں تک حافظہ کی خرابی کا تعلق ہے اس غرض کے لیے صرف گوگل مفید ہے۔ جبکہ لوبان کا اعصابی نظام پر اس قسم کا کوئی اثر نہیں۔ کیونکہ ان دونوں کے بارے میں ابن القیمؒ رقمطراز ہیں۔

"الـلـبـان: هـو الـكـنـدر" اس لیے وہ ان دونوں کے فوائد اور اثرات کے درمیان فرق نہیں کر سکے۔

محدثین کے مشاہدات

حافظہ میں کمی تفکرات، غم، بُرے ماحول، کھٹے سیب کھانے، کھڑے پانیوں کو دیکھنے سے ہوتی ہے۔ قبروں کی الواح کو بار بار پڑھنے، چوہوں کی روندی ہوئی خوراک کھانے اور سر میں جوئیں پڑنے سے بھی حافظہ کمزور ہوتا ہے۔ اور یہ بات تجربات سے کہی جاتی ہے۔

گوگل مفید ہونے کے ساتھ ساتھ بے ضرر ہے۔ یہ جسم کے کسی بھی حصہ میں چوٹ یا بیماری کی وجہ سے ہونے والے انجماد خون کو دور کرتا ہے۔ چونکہ یہ دافع تعفن ہے اس لیے اسہال کو دور کرتا ہے۔ زخموں کو بھرتا ہے اور خاص طور آنکھوں کے زخم اور سوزش اس سے ٹھیک ہو جاتے ہیں۔

گوگل کو گرم پانی میں حل کر کے اس سے غرارے اور کلیاں کی جائیں تو یہ منہ کے زخموں اور خاص طور پر زبان کی جلن اور سوزش کو دور کرتا ہے۔ اس کے غرارے کرنے سے گلے میں وبائی سوزشیں نہیں ہوتیں۔ مسوڑھوں کے زخم مندمل ہوتے ہیں۔ اس سے ذہن کو طاقت ملتی ہے اور سانس خوشبودار ہو جاتی ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

گوگل کے درخت کی لکڑی ہمیشہ گیلی رہتی ہے۔ کیونکہ اس میں تیل ہوتا ہے۔ دو سال میں بھی نہیں سوکھتی۔ اسے ایک میٹھا پھل بھی لگتا ہے۔ ویدوں نے اس کی سیاہ قسم کو "بھینسیا گوگل" اور دوسری قسم "ہیرا بھینسیا گوگل" قرار دی ہے۔ ویدک میں اسے گندھک کے پانی میں حل کر کے یا گکروندوں کے پانی کے ساتھ کھرل کر کے بواسیر میں استعمال کرنے کی سفارش کی گئی ہے۔ "اطریفل و معجون گوگل" ویدک نسخہ کے مطابق گوگل کو دو گنے گائے کے گھی میں ڈال کر پکانے کے بعد نیچے بیٹھے ہوئے مواد کو نکال لیتے ہیں اسے مزید نسخہ میں

شامل کیا جاتا ہے۔

اعصابی امراض میں گوگل کثرت سے مستعمل ہے۔ جب فالج کی وجہ سے جسم کا کوئی عضو ناکارہ ہو جائے تو گوگل کا استعمال خون کی رکاوٹ کو دور کر کے دوران جاری کرتا اور فعالیت کو واپس لے آتا ہے۔ سر درد میں مفید ہے۔ خناز یر پرانی کھانسی، پھیپھڑوں کے ورم اور درد میں نافع ہے حلق کے ورم کو دور کرتا ہے۔ بواسیر کے لیے اس کا کھانا اور دھونی دونوں مفید ہیں، مقعد اور خصیوں کا ورم دور کرتا ہے۔ مسوڑھوں کی سوزش کم کرتا ہے۔ گردہ اور مثانہ کی پتھری نکال سکتا ہے۔ پیشاب آور ہے۔ دودھ بڑھاتا ہے عرق النساء، کمر درد اور نقرس کو فائدہ دیتا ہے۔

وید اسے بھوک بڑھانے، ضعف باہ، گانٹھوں کو تحلیل کرنے میں استعمال کرتے ہیں۔ سونٹھ کے جوشاندہ کے ساتھ گوگل ضعف ہضم کے لیے اور کالی مرچ اور سورنجان تلخ کے ساتھ گنٹھیا میں دیتے ہیں۔

گوگل کو سرکہ میں حل کر کے لگانے سے سر کے گنج کو فائدہ ہوتا ہے۔ ناریل کے تیل میں اس کا مرہم متعفن کو اچھا کر دیتا ہے۔

کیمیاوی ہیئت

اس کی کیمیاوی ہیئت کو مر کے ساتھ الجھا دیا گیا ہے۔ بلکہ کرنل چوپڑا جیسے ثقہ محقق قرار دیتے ہیں کہ گوگل کو وہی کچھ سمجھا جائے جو مر ہے۔

اب تک کے تجربوں سے معلوم ہوا ہے کہ اس کے اجزاء ترکیبی میں ۳۵ فیصدی کے قریب بیکار چیزیں ہیں جبکہ خالص گوند ۳۲ فیصدی ہے۔ اس میں ۳۵ ،۱فیصدی تیل ہے۔ یہ دوسرے تیلوں کی طرح مقامی طور پر محرش اور دوران خون میں اضافہ کرتا ہے۔ ۱۹۵۰ء میں بھاٹیہ نے معلوم کیا کہ اس میں ۲۵ فیصدی ایک نامیاتی عنصر MYRCENE پایا جاتا ہے۔ ابھی تک کسی نے اس جزو کے اثرات کے بارے میں مزید معلومات حاصل نہیں کیں۔

۱۹۴۴ء میں گھوش نے اس میں گوند کے علاوہ معدنیاتی عناصر کو ۵ء۱۹ فیصدی کی مقدار میں دریافت کیا۔ جن میں ایلومینیم، میگنیشیم، پوٹاشیم، فولاد اور سلیکا زیادہ اہم ہیں۔

گوگل کی ساخت میں BALSUM OF TOLU کی ایک مقدار پائی جاتی ہے۔ اطباء قدیم کی ایک تعداد اسے روغن بلسان قرار دیتی ہے۔ دوسرے الفاظ میں روغن بلسان گوگل کا ایک حصہ ہے۔ لیکن روغن بلسان میں گوگل نہیں ہوتا۔

اطباء جدید کے مشاہدات

اثرات کے لحاظ سے یہ کباب چینی یعنی CUBEBS اور COPAIBA سے ملتا جلتا ہے۔ یہ ثابت اور سالم جلد پر کوئی اثر نہیں رکھتا۔ مگر جب جلد پر کوئی زخم، تعفن یا سوزش ہو تو اس کے دافع تعفن اثرات بڑے مفید ہوتے ہیں۔ یہ پیپ کو ختم کر دیتا اور زخم کو جلد بھرنے میں مدد دیتا ہے۔ اس کا مرہم کوڑھ کے زخموں کو بھی مفید ہے۔

اس کے مقامی اور اندرونی اثرات کی بنیاد اس کے دافع تعفن، مقامی طور پر ASTRINGENT اثرات اور دوران خون کو جاری رکھنے کے عمل پر مبنی ہیں۔ یہ اعصاب کے لیے بیک وقت سکون آور اور محرک ہے۔ اس کے ذائقہ کی کڑواہٹ اسے بھوک بڑھانے والا بناتی ہے اور یہ پیٹ سے ریاح کو خارج کرتا ہے۔ کوڑھ، گنٹھیا، آتشک، لاہوری پھوڑے اور امراض البول میں اسے بڑی شہرت حاصل ہے۔

اس کی دھونی دق، سل، پرانی کھانسی، حلق کی سوزش اور بواسیر میں مفید ہے۔ اس کے دھوئیں سے گھروں کے کیڑے مکوڑے مر جاتے ہیں اور کمرے میں اگر جراثیم موجود ہوں تو ہلاک ہو جائیں گے۔ اس کے کھانے سے جسم کی قوت مدافعت میں اضافہ ہوتا ہے اور خون کے سفید دانے WBC بڑھتے ہیں۔ کھانے کے بعد یہ پسینہ، پیشاب اور جھلیوں کی رطوبت کے راستہ خارج ہوتا ہے جہاں یہ جراثیم کو مارتا ہے۔ مدر البول اور پتھری کو نکالتا ہے۔ (اسہال، آنتوں کی سوزش، کمزوری، سوکھا پن میں مفید ہے۔ چونکہ اس کے عام طور پر معتبر

اثرات نہیں اس لیے زیادہ عرصہ کھایا جا سکتا ہے۔ اس لیے اطباء بیماریوں تپ دق اور آنتوں کی دق، پلوری میں دیتے ہیں۔

اس کے غراروں سے مسوڑھوں کے زخم بھر جاتے ہیں اور حلق کی سوزش مندمل ہو جاتی ہے۔

☆

لوبان --- لبان

BENZOIN

STYRAX BENZOIN

لوبان ایک درخت سے نکلنے والی گوند ہے۔ درخت کے تنے پر جب گھاؤ لگاتے ہیں تو بیروزہ کی مانند ایک گاڑھا لیس دار مادہ خارج ہوتا ہے۔ جسے سکھا کر استعمال کرتے ہیں۔ اگرچہ اس کے درخت ہندوستان میں بھی ہیں لیکن دنیا میں زیادہ تر لوبان کی درآمد جنوبی تھائی لینڈ، ملیشیا اور جزائر شرق الہند سے ہوتی ہے۔ اسے انگریزی میں BENZOIN اور مرہٹی میں اود کہتے ہیں جو کہ غلط ہے، کیونکہ اود ایک مختلف چیز ہے۔ توریت مقدس میں یہ FRANKISENCE کے نام سے مشہور ہے۔

احادیث نبویؐ

حضرت عبداللہ بن جعفرؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

بخروا بیوتکم باللبان والشیح (بیہقی شعب الایمان)

(اپنے گھروں میں لوبان اور شیح کی دھونی دیتے رہا کرو)

ایک دوسری روایت میں ارشاد ہوا۔

بخروا بیوتکم باللبان والصعتر (بیہقی)

(اپنے گھروں میں لوبان اور صعتر کی دھونی دیتے رہا کرو)

محدثین نے ان احادیث کی تفسیر میں لوبان کو کندر کے ساتھ خلط ملط کر دیا ہے۔ ابن القیمؒ نے لوبان کو کندر قرار دیتے ہوئے دونوں کے فوائد ملا دیئے ہیں۔ دوسری طرف بھارتی ماہرین نے اگرچہ کندر کو مختلف چیز قرار دیا ہے۔ مگر ایک دوسری گوند BOSWELLIA SERRATA کو بھی لوبان ہی لکھا ہے۔ جبکہ یہ گوند اپنے اثرات اور شکل وصورت کے لحاظ سے کندر کے زیادہ قریب ہے۔

توریت مقدس

توریت اور انجیل میں لوبان کا ذکر بار بار ملتا ہے۔ ان کی انگریزی میں اسے FRANKISENCE کے نام سے موسوم کیا گیا ہے۔ توریت اور انجیل میں اس کا ذکر ۸ مرتبہ آیا ہے۔

''اور اگر کوئی خداوند کے لیے نذر کی قربانی کا چڑھاوا لائے تو اپنے چڑھاوے کے لیے میدہ لے اور اس میں تیل ڈال کر اس کے اوپر لوبان رکھے اور اسے ہارون کے بیٹوں کے پاس جو کاہن ہیں لائے۔ اور تیل ملے ہوئے میدہ میں سے اس طرح اپنی مٹھی بھر کر نکالے کہ سب لوبان میں آ جائے۔ تب کاہن اسے نذر کی قربانی کی یادگاری کے طور پر کے اوپر جلائے۔ (احبار۔۲:۱:۲۔۲)

۔۔۔ اس کی ماں مریم کے پاس دیکھا اور اس کے آگے گر کر سجدہ کیا اور اپنے ڈبے کو کھول کر سونا اور لوبان اور مر اس کو نذر کیا۔ (متی ۲:۱۱۔۲)

محدثین کے مشاہدات

لوبان قبض کشا ہے۔ اس میں فائدے زیادہ ہیں اور نقصان بہت کم۔ معدہ کی درد کو دور کرتا ہے۔ اسہال میں مفید ہے۔ کھانے کو ہضم کرتا ہے۔ آنکھوں کے زخم مندمل کرتا

ہے۔معدہ کو تقویت دیتا ہے۔بلغم نکالنے کے بعد اس کی پیدائش کو کم کرتا ہے۔

اگر لوبان یا اس کے ساتھ صعتر ملا کر غرارے کیے جائیں تو گلے کی سوزش میں مفید ہے۔زبان کے زخم بھر جاتے ہیں۔حافظہ کو بہتر کرتا ہے۔

گلے ہوئے زخموں پر لوبان کا استعمال سوزش کو دور کرنے کے ساتھ صحت مند گوشت اگانے کا باعث ہوتا ہے۔اس کی دھونی گھر کو خوشبودار بنانے کے علاوہ وبائی امراض کو ختم کرتی ہے۔

اطبائے قدیم کے مشاہدات

آریوویدک کتابوں میں لوبان کا ذکر نہیں ملتا۔یورپ میں بھی اس سے واقفیت ۱۳۹۹ء کے بعد سے شروع ہوتی ہے جب ابن بطوطہ اپنی سیاحت کے بعد اسے لے کر یورپ گیا۔عمدہ قسم کے لوبان کے سفید دانے ہوتے ہیں ورنہ بھوری رنگت کا ہوتا ہے جو الکحل میں پوری طرح حل ہو جاتا ہے۔

معدہ، دل اور باہ کو قوت دیتا ہے۔بھوک بڑھاتا ہے۔ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔سردی کی کھانسی کو مفید ہے۔بلغم نکالتا ہے، کھانے یا لگانے سے دانتوں کا درد جاتا رہتا ہے۔نزلہ میں مفید ہے۔ویدوں نے اسے مفرح قرار دینے کے علاوہ پسینہ کو خوشبودار کرنے والا بیان کیا ہے۔اس کے کھانے سے مثانے کی سوزش دور ہو جاتی ہے۔دق اور سل میں نافع ہے۔

لوبان کا لیپ نزلوں کو روکتا ہے۔روغن کنجد یا زیتون میں ملا کر اگر کان میں ڈالا جائے تو کان کا درد جاتا رہتا ہے۔اس کی دھونی کیڑوں مکوڑوں کو بھگا دیتی ہے۔لوبان کو نیم کوب کر کے ہانڈی میں گل حکمت کر کے ڈال کر ایک نلکی بخارات کے اخراج کے لیے لگا دیتے ہیں۔اس ہانڈی کو آگ دینے کے بعد لوبان کے جو بخارات نلکی کے ذریعہ باہر آتے ہیں ان کو شیشی میں جمع کر لیں۔یہ لوبان کا جوا کہلاتا ہے۔اس سیال کو پٹھوں کی کمزوری کے علاوہ دافع تعفن اور اینگزیما کے لیے مفید پایا جاتا ہے۔

کیمیاوی تجزیہ

یہ آنسوؤں کی شکل کے خشک دانے اور ٹکڑے ہوتے ہیں جن میں BENZONIC ACID اور CINNAMIC کے علاوہ ANILINE پائے جاتے ہیں۔ اس کے علاوہ فرازی روغن بھی موجود ہے۔

چونکہ لوبان ایک درآمدی چیز ہے اس لیے مہنگا ہوتا ہے۔ پہلے زمانہ میں لوگ مصطگی رومی کو رنگ دے کر خوشبو ملا کر نقلی لوبان بناتے تھے۔ چونکہ اب مصطگی بھی گراں ہے اس لیے بیروزہ سے لوبان تیار کرنے کی صنعت زوروں پر ہے۔ پاکستان کے دوافروشوں کے یہاں عام طور پر اصلی لوبان دیکھا نہیں گیا۔

جدید تحقیقات

دافع تعفن، حابس [illegible] ہونے کی وجہ سے زخموں کے علاج میں اہمیت رکھتا ہے۔ جراثیم کش ہونے کی وجہ سے سانس کی نالیوں کی سوزش، گردہ کی سوزش اور پتھری کے علاوہ پیشاب آور اثر کی وجہ سے مقبول ہے۔

جب پیشاب میں فاسفیٹ زیادہ مقدار میں [illegible] لوبان کے مرکبات ان کو تحلیل کر کے باہر نکالتے ہیں۔ دوسرے پیشاب آور نمکیات کے ساتھ [illegible] کے اپنے نمک از قسم SOD BENZONATE پیشاب آور ہونے کے علاوہ دافع تعفن اور [illegible] کے ذریعہ پانی نکالتے ہیں۔ جوڑوں کے درد میں مفید ہیں۔ تپ دق، سل، پرانی کھانسی میں اس کا استعمال بہت سی دوسری ادویہ سے بہتر ہے۔

پرانی ادویہ میں سے وہ ادویہ جو طب جدید میں اب بھی استعمال ہوتی ہیں ان میں لوبان اہم ہے۔ اس کی ٹنکچر کو FRIAR'S BALSAM بھی کہتے ہیں۔ کھولتے پانی میں یہ ٹنکچر اور نمک ملا کر پرانی کھانسی اور گلے کی سوزش کے مریضوں کو اس کی بھاپ دی جاتی ہے۔ دن میں دو تین بار بھاپ لینے سے جمی ہوئی بلغم باہر آنے لگتی ہے۔ اور وہ مریض جے

سانس لینے بھی دو بھر تھا سہولت محسوس کرنے لگتا ہے۔

زخموں کے علاج میں ٹنکچر کو روئی پر لگا کر زخم پر لگائیں تو یہ چپک جاتی ہے۔ زخم سے عفونت کو دور کرنے کے علاوہ اسے مندمل کرتی ہے۔ اس کو لگانے سے بار بار پٹی کرنے کی ضرورت نہیں پڑتی۔ سوڈیم بنزوییٹ اکثر مرہموں کا اہم جزو ہے۔ خاص طور پر پھپھوندی سے پیدا ہونے والی سوزشوں، داد، چنبل اور پرانے اگزیما میں تنہا یا سیلی سلک ایسڈ کے ساتھ ایک مقبول دوائی ہے۔

طب جدید کی ایک مشہور مرہم WHITFIELD OINTMENT کا نسخہ یہ ہے۔

گرین ۶۰ بنزوئک ایسڈ	BENZOIC ACID
گرین ۳۰ سیلی سلک ایسڈ	SALICYLIC ACID
گرین ۹۱۰ ویسلین	VASELINE

یہ مرہم اگزیما اور پھپھوندی کے لیے خاص طور پر بڑا مفید ہے۔

آدھ سیر پانی میں ٹنکچر کا ایک چمچہ ڈالنے سے دودھیا محلول بن جاتا ہے اس میں روئی کو تر کر کے عورتوں کی اندام نہانی کی سوزشوں اور لیکوریا کے لیے اندر رکھا جاتا ہے۔

لوبان کی دھونی

حشرات الارض سے نجات حاصل کرنے کا جدید طریقہ کرم کش ادویہ ہیں۔ ان میں سے اکثر کلورین سے مرتب پاتی ہیں۔ یہ تمام ادویہ زہریلی ہیں۔ ایک حالیہ جائزے سے معلوم ہوا ہے کہ ہر سال تین لاکھ افراد ان کے مضر اثرات سے متاثر ہوتے ہیں۔ لاہور میں پچھلے سال ایک عورت کی موت انہی ادویہ کی وجہ سے ہوئی۔ ان ادویہ کے سپرے کے نتیجہ میں پرندے ختم ہو گئے ہیں۔ اشیاء خوردنی پر اگر یہ گر جائیں تو مہلک اثرات ہو سکتے ہیں۔ ENDRINE اور MALATHION کے بارے میں اب یہ طے ہو چکا ہے کہ ان کو آبادیوں میں استعمال نہ کیا جائے۔

اس مسئلہ کا سب سے آسان اور مفید حل بارگاہ نبوت سے عطا ہوا کہ گھروں میں لوبان اور صعتر یا نوبان اور الشیح ملا کر دھونی دی جائے۔ الشیح بنیادی طور پر حسب الارشاد ہے۔ جبکہ صعتر کا جزو عامل THYMOL ہے۔ یہ دونوں چیزیں خوشبودار اور انسانی صحت کے لیے مفید ہیں۔ اگر کسی کمرے میں خناق یا دق کا مریض رہا ہو اور ہم اسے جراثیم سے پاک کرنا چاہیں تو طب جدید کے پاس گندھک اور فارملین کے علاوہ کوئی چیز نہیں۔ یہ دونوں کیڑوں کے لیے نقصان دہ اور انسانوں کے لیے مہلک ہیں۔ اس کے مقابلے میں اگر اس کمرے میں لوبان کے ساتھ صعتر یا الشیح ملا کر دھونی دی جائے تو نہ صرف کہ مچھر، مکھیاں، کھٹمل بیگ، چھپکلیاں ہلاک ہو جائیں گے بلکہ جراثیم بھی ختم ہو جائیں گے۔ اگر اس دھونی کے دوران اہل خانہ کمرے میں موجود رہیں تو ان کی سانس کی نالیاں بھی جراثیم سے پاک ہو جائیں گی۔ بدقسمتی یہ کہ ہمیں ابھی تک یہ یقین نہیں آسکا کہ ہمارے نبیؐ کے نسخے دوسروں سے ہر حال میں بہتر ہیں۔

☆

لہسن ۔۔۔ ثوم

GARLIC

ALLIUMSATIVUM

لہسن قدیم ترین نباتات میں سے ہے۔ اہرام مصر کی تعمیر میں کام کرنے والے مزدوروں کو دوپہر کے کھانے میں لہسن دیا جاتا تھا۔ قدیم ہندو تہذیب میں بھی لہسن بطور غذا اور دوا شامل تھے۔ البتہ بعض برہمن لہسن اور پیاز کے استعمال کو ناجائز قرار دیتے آئے ہیں۔ علم نباتات کی درجہ بندی کے مطابق پیاز اس سے قریبی تعلق والا ہے۔ اگرچہ اس کی شکل و صورت جدا ہے اور ALLIUM CEPA کہلاتا ہے۔

لہسن جنگلوں میں خودرو بھی پیدا ہوتا ہے۔ اس کی پوتھی میں متعدد جوئے ہوتے ہیں جن کی تعداد متعین نہیں۔ یہ پوتھی زمین کے نیچے ہوتی ہے اور بعض قسموں میں پوتھی میں صرف ایک ہی جویا بھی ہو سکتا ہے۔ اس کی جسامت ایک انچ سے فٹ تک ہو جاتی ہے۔ کیونکہ جب سے انسانوں نے غذا، مصالحہ اور دوا کے طور پر اسے پسند کیا ہے۔ اس کو محنت سے بویا اور اگایا جاتا ہے۔ ہندوستان میں گوشت اور سبزیاں پکاتے وقت لہسن کو بگھار دینے کا رواج ہے۔ اس کو ڈالنے سے کچے گوشت کی بدبو جاتی رہتی ہے۔ لہسن کی چٹنی بنائی جاتی ہے۔ یورپ سے یہ امریکہ گیا جہاں کے لوگ ڈبل روٹی کے توس بھی لہسن میں بھونتے ہیں۔ اٹلی اور فرانس کا جنگلی لہسن زیادہ مقبول ہے۔ جبکہ مشرق وسطی کے ممالک کے جنگلی لہسن کی رس دار شاخوں کو لوگ علیحدہ پکا کر کھاتے ہیں۔ طب میں ان شاخوں کو ساق کہتے

ہیں جبکہ بھارتی اہل زبان انہیں آل کہتے ہیں۔ احادیث میں پیاز اور لہسن کی شاخوں کو کراث کا نام دیا گیا ہے۔ ان میں بد بو لہسن اور پیاز کی مانند ہوتی ہے۔

لہسن کا ذکر احادیث میں کثرت سے ملتا ہے۔ جس سے یہ اندازہ ہوتا ہے کہ ڈیڑھ ہزار سال پہلے بھی اسے مقبول عام ہونے کی سند حاصل تھی۔

قرآن مجید میں لہسن کے ذکر کے بارے میں مسئلہ متنازعہ ہے۔

واذا قلتم یموسی لن نصبر علی طعام واحد فادع لنا ربک یخرج لنا مما تنبت الارض من بقلها وقثائها وفومها وعدسها وبصلها قال اتستبدلون الذی هو ادنی بالذی هو خیر۔ (البقرۃ:۶۱)

بنی اسرائیل اللہ میاں کی لاڈلی امت تھی۔ ان کو من وسلویٰ کی صورت میں آسمان سے بھنے ہوئے پرندے اور سبزیوں کا مرکب تیار آتا تھا۔ انہوں نے اپنے نبی حضرت موسیٰ علیہ السلام کو کہا کہ اپنے رب سے کہو کہ ہم ایک ہی طرح کے کھانے سے تنگ آ گئے ہیں۔ ہمیں وہ چیزیں دی جائیں جو زمین سے نکلتی ہیں۔ جیسے کہ ساگ، کھیرا، ککڑی، گندم؟ مسور کی دال اور پیاز۔ حضرت موسیٰ علیہ السلام نے ان کو سمجھانا چاہا کہ وہ اچھی خوراک چھوڑ کر گھٹیا کے طلبگار نہ ہوں۔ اللہ تعالیٰ نے بھی اس گھٹیا انتخاب کو ناپسند کرتے ہوئے ان کو ہدایت کی کہ وہ مصر چلے جائیں۔ جہاں ان کو مطلوبہ چیزیں میسر آ جائیں گی۔

مگر اس کے ساتھ ان پر عتاب الٰہی اور ذلت مقدور کر دی گئی۔

اس آیت میں ''فوم'' کے معنی اکثر مفسرین لہسن کرتے آئے ہیں۔ بلکہ المنجد نے فوم کو لہسن ہی بتایا ہے۔ مفسرین کرام میں مجاہدؒ نے فوم کو لہسن قرار دیا ہے۔ اکثر اردو تراجم میں بھی ایسا ہی ہے۔ مگر ابن کثیرؒ نے حضرت ابن عباسؓ کے متعدد حوالوں اور قدیم عرب

شعراء کی مثالوں سے فوم کو گندم قرار دیا ہے۔ قبیلہ بنی ہاشم کی لغت میں فوم گندم کے آٹے کے لیے استعمال ہوتا تھا۔ البتہ بصل پیاز ہے اور اس کے ساتھ لہسن کو منسلک سمجھا جا سکتا ہے۔ جیسا کہ "قثا" کے بارے میں ہے۔ اگرچہ یہ ککڑی ہے اور کھیرا خیار ہے لیکن اطباء اور زبان دان اسے دونوں کے لیے استعمال کرتے آئے ہیں۔

کتب مقدسہ

توریت مقدس میں بنی اسرائیل پر من وسلویٰ کی نعمت کے ذکر کے سلسلہ میں بیان ہوا کہ:

> ۔۔۔ ہم کو وہ مچھلی یاد آتی ہے جو ہم مصر میں مفت کھاتے تھے اور بائے وہ کھیرے اور وہ خربوزے اور وہ گندنے اور پیاز اور لہسن۔ لیکن اب تو ہماری جان خشک ہو گئی۔ یہاں کوئی چیز میسر نہیں اور من کے سوا ہم کو اور کچھ دکھائی نہیں دیتا۔ (گنتی۔ ۶،۵:۱۱)

ان آیات میں بنی اسرائیل خدا کی نعمتوں کو جھٹلاتے ہوئے من سے بیزاری کا اظہار کرتے ہوئے مصر کی اور ان سبزیوں کو یاد کرتے ہیں جو انہیں وہاں میسر تھیں۔

ان کی اسی کجروی کا بعد میں اثر یوں ہوا کہ انہوں نے قرآن مجید کے ارشاد کے مطابق اپنے نبی علیہ السلام سے کہا کہ ہمیں کھیروں، ککڑیوں والے دیس لے جاؤ ہمیں خدا کی مہیا کردہ غذا پسند نہیں۔ جس پر خدا تعالیٰ نے خفا ہو کر فرمایا کہ پھر تم مصر کو واپس چلے جاؤ۔ وہاں پر وہ سب کچھ موجود ہے جو تم چاہتے ہو۔ یہ لوگ ایسے بے قدر تھے کہ اچھی چیزیں چھوڑ کر گھٹیا خوراک چاہتے تھے۔ جس کا نتیجہ یہ ہوا کہ ان پر اللہ کا غضب نازل ہوا اور وہ بے سروسامانی میں دربدر بھٹکتے رہے۔

احادیث نبویؐ

عن عبد العزيز قال قيل لانس مما سمعت النبي صلى

اللّٰہ علیہ وسلم فی الثوم فقال من اکل فلا یقرب مسجدنا. (بخاری)

(عبدالعزیز نے انسؓ سے پوچھا کہ تم نے لہسن کے بارے میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے کیا سنا۔ انہوں نے فرمایا کہ جو کوئی اسے کھائے ہماری مسجد کے قریب بھی نہ آئے)

یہی روایت عبداللہؓ بن عمر اور عبداللہ بن زیدؓ سے طیالسی نے بھی دی ہے۔ دوسری روایت حضرت ابوبکرؓ سے بھی ہے۔

ان جابر بن عبداللّٰہ زعم عن النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم قال من اکل ثوما او بصلا فلیعتزل او لیعتزل مصلانا. (بخاری)

(جابرؓ بن عبداللہ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے حکم دیا کہ جو کوئی لہسن یا پیاز کھائے وہ دور رہے یا فرمایا کہ ہماری مسجد میں نہ آئے)

عن ابی ایوب قال کان النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم اذا اتی بطعام اکل منہ وبعث بفضلہ اتی وانہ بعث الیّ یوما بقصعۃ لم یاکل منہا لان فیہا ثوما فسالتہ احرام ھو قال لا. ولکن اکرھہ من اجل ریحہ قال فانی اکرہ ما کرھت. (مسلم)

(ابوایوبؓ فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں جب کوئی کھانا آتا وہ اس میں سے کھانے کے بعد بقیہ مجھے مرحمت فرما دیتے تھے۔ ایک روز ایک طشتری ایسی آئی جس میں سے انہوں نے کچھ نہ کھایا تھا۔ کیوں کہ اس میں لہسن تھا۔ میں نے پوچھا کہ کیا یہ

حرام ہے؟ فرمایا۔ نہیں! البتہ مجھے اس کی بو ناپسند ہے۔ جس چیز سے وہ نفرت کرتے تھے میں بھی کرتا ہوں)

عن جابر ان النبي صلى الله عليه وسلم قال من اكل ثوما او بصلا فليعتزلنا او قال فليعتزل مسجدنا او ليقعد في بيته وان النبي صلى الله عليه وسلم اتي بقدر فيه خضرات من بقول فوجدلها ريحا قربها الى بعض اصحابه وقال كل فاني اناجي من لا تناجي.

(بخاری، مسلم)

(جابرؓ بیان کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ جو لہسن یا پیاز کھائے ہمارے قریب نہ آئے یا فرمایا کہ ہماری مسجد میں نہ آئے یا اپنے گھر بیٹھے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے پاس ایک ہنڈیا لائی گئی تھی جس میں کئی قسم کی سبزیاں پکی تھیں۔ اس میں سے بو محسوس کر کے فرمایا کہ اسے فلاں اصحاب کے پاس لے جاؤ وہ کھالیں۔ کیونکہ میں ایسے لوگوں سے سرگوشی کرتا ہوں جن سے تم نہیں کرتے)

حضرت ابی سعید الخدریؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

نهى عن اكل البصل والكراث والثوم. (طیالسی)

(پیاز لہسن اور گندنے سے منع فرمایا)۔

گندنا جنگلی لہسن کی اقسام میں سے ہے اس کی بھی ساق ہوتی ہے۔

اسی مسئلہ پر ابی سعیدؓ نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے ایک تفصیلی روایت میں فرماتے ہیں:

من اكل من هذه الشجرة الخبيثة شيئا فلا يقربنا في المسجد، يا ايها الناس! انه ليس في تحريم ما احل الله ولكنها شجرة اكره ريحها.

(جس نے اس خبیث پودے سے کچھ بھی کھایا ہماری مسجد میں نہ آئے۔ اے لوگو! میں کسی ایسی چیز کو جس کو اللہ نے حلال کیا حرام نہیں کرتا لیکن مجھے یہ درخت اور اس کی بدبو ناپسند ہے)

مسند احمد اور طبری نے اسے ابی ثعلبہؓ سے بھی روایت کیا ہے۔

جابرؓ بن عبداللہ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

من اکل ھذہ الخضروات: البصل والثوم والکراث والفجل فلا یقربنا مسجدنا۔ (طیالسی)

(جس نے ان سبزیوں یعنی پیاز، لہسن اور کراث اور مولی کو کھایا وہ ہماری مسجد میں نہ آئے)

حضرت ثوبانؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

من اکل من ھذہ البقلۃ المنکرۃ یعنی الثوم فلیجلس فی بیتہ۔ (النسائی)

(جو اس بیہودہ پودے یعنی لہسن کو کھائے۔ وہ اپنے گھر بیٹھا رہے)

حضرت ابی سعیدؓ لہسن کے بارے میں شرط نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی زبان مبارک سے یوں بیان کرتے ہیں۔

کلوہ، من اکلہ منکم فلا یقرب ھذا المسجد حتی یذھب ریحہ منہ یعنی الثوم۔ (ابوداؤد، ابن حبان)۔

(تم اسے کھاتے ہو۔ تم میں سے جس نے اسے کھایا ہو وہ اس مسجد کے قریب نہ آئے حتیٰ کہ اس کے منہ سے اس لہسن کی بدبو چلی نہ جائے)

عن ام ایوب قالت صنعت للنبی صلی اللہ علیہ وسلم طعام فیہ بعض البقول. فلم یاکل وقال انی اکرہ ان

او ذی صاحبی ۔ (ابن ماجہ)

(ام ایوبؓ کہتی ہیں کہ میں نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے کھانا تیار کیا جس میں بعض سبزیاں (لہسن وغیرہ) تھے۔ انہوں نے وہ نہ کھایا اور فرمایا کہ میں پسند نہیں کرتا کہ میرے منہ سے بدبو آئے اور لوگ پریشان ہوں)

عن معدان بن ابی طلحۃ الیعمری ان عمر بن الخطاب قال یوم الجمعۃ خطیبا نحمد اللّٰہ واثنی علیہ ثم قال۔ یا ایھا الناس انکم تاکلون شجرتین لا اراھما الاخبیثتین۔ ھذا الثوم وھذا البصل۔ ولقد کنت اری الرجل عھد رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم یوجد ریحہ منہ فیوخذ بیدہ حتی یخرج بہ الی البقیع فمن کان اکلھما لابد فلیمتھما طبخا۔ (ابن ماجہ)

(معدان بن ابی طلحہ الیعمری بیان کرتے ہیں کہ ایک جمعہ والے دن حضرت عمر بن خطابؓ خطبہ دینے منبر پر کھڑے ہوئے۔ اللہ تعالیٰ کی حمد وثنا کے بعد فرمایا ''اے لوگو! تم ان دو سبزیوں کو کھاتے ہو جن کو میں ہر طرح سے خبیث قرار دیتا ہوں یعنی کہ یہ لہسن اور یہ پیاز۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے عہد میں اگر کوئی شخص ان کو کھاتا تھا اور اس کے منہ سے ان کی بو آ رہی ہوتی تھی تو اس کا ہاتھ پکڑ کر شہر کے باہر بقیع کی سمت نکال دیا جاتا تھا۔ اگر تم نے انہیں کھانا ہی ہو تو پکا کر کھاؤ کہ اس طرح ان کی بدبو کم ہو جائے)

عن جابر ان نفرا اتوا النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم فوجد منھم ریح الکراث فقال الم اکن نھیتکم عن اکل ھذہ

الشجرة ان الملائكة تتاذی مما يتاذى منه الانسان.

(ابن ماجہ)

(جابرؓ کہتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے یہاں کچھ لوگ آئے جن کے منہ سے کراث (گندنا کی بو آ رہی تھی۔ فرمایا کہ کیا میں نے تم لوگوں کو اس درخت کے کھانے سے منع نہیں کیا تھا؟ فرشتے بھی اس چیز سے پریشان ہوتے ہیں جس سے انسان ہوتے ہیں)

لہسن کی اجازت

حضرت علیؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

كلوا الثوم و تداووا به فان فيه شفاء من سبعين داء.

(الدیلمی)

(لہسن کھاؤ اور اس سے علاج کرو۔ کیونکہ اس میں ستر بیماریوں سے شفا ہے)

حضرت علیؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

لولا ان الملک ينزل على لا كلته يعنى الثوم.

(الخطیب)

(اگر میرے پاس فرشتے نہ آتے ہوں تو میں اسے یعنی لہسن کو کھالیتا ہوں)

ابونعیم کی طب پر ایک تالیف مطبوعہ نول کشور لکھنو سے شائع ہوئی ہے جس میں اس نے سند کے بغیر ایک روایت بیان کی ہے کہ جس کے منہ سے لہسن، پیاز یا مولی کی بدبو آئے وہ درود شریف پڑھے تو بدبو جاتی رہے گی۔

محدثین کے مشاہدات

اس کے لگانے سے جلد پھٹ جاتی ہے اور اس پر پھوڑے نکل آتے ہیں اس کے لگانے سے سانپ اور بچھو کے زہر کے اثرات زائل ہو جاتے ہیں۔ ابن القیم نے کتا کاٹے کے لیے بھی اس کا لگانا مفید قرار دیا ہے جلد پر لگانے سے مقامی طور پر حدت محسوس ہوتی ہے۔ اسے کوٹ کر سرکہ، شہد اور نمک ملا کر پھوڑے پھنسیوں اور چھائیوں پر لگائیں، فائدہ ہوتا ہے۔

لہسن کھانے سے سینہ کا درد دور ہوتا ہے۔ فالج میں فائدہ ہو سکتا ہے۔ پیٹ کے سدے نکالتا ہے۔ کھانا ہضم کرتا ہے۔ پیاس کم کرتا ہے۔ پیشاب آور ہے۔ جسم کو گرمی پہنچاتا ہے۔ حلق کی سرخی اور ورم دور کرتا ہے۔ سینے سے بلغم اور پیٹ سے کیڑے نکال دیتا ہے۔ اس کے مضر اثرات میں دماغ اور بصارت کو کمزور کرنا، صفرا میں اضافہ کرنا ہے۔ باہ کو کم کرتا ہے۔ سانس کی بدبو دور کرتا ہے۔ اگر اس کے ساتھ سداب کے پتے کھائے جائیں تو اس کی اپنی بدبو بھی کم ہو جاتی ہے۔ جوڑوں کے پرانے درد پھر سے شروع کرتا ہے اور بواسیر میں مضر ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

لہسن سرد ملکوں کے رہنے والوں کے لیے مفید ہے کیونکہ گرمی پیدا کرتا ہے۔ غلیظ اخلاط کو کاٹ دیتا ہے۔ خون کو پتلا کرتا ہے۔ زیادہ مقدار خون کو جلا کر سیاہ کر دیتی ہے۔ کھانے والے کے خون، پیشاب، پاخانہ اور پسینہ سے بھی لہسن کی بو آتی ہے۔ (یاد رہے کہ جنگ میں استعمال ہونے والی زہریلی گیسوں میں MUSTARD گیس کی بدبو بھی لہسن کی مانند ہوتی ہے) لہسن دمہ اور ریحی میں مفید ہے۔ تپ بلغمی، باؤ گولہ، بلغم، بواسیر اور جذام کو زائل کر دیتی ہے۔ اس کا معجون پتھری کو توڑتا ہے۔ اس کا معجون باہ کو قوت دیتا ہے۔ فالج، لقوہ، مرگی اور رعشہ میں مفید ہے۔ لہسن کو کچل کر اس کا ساڑھے سات تولہ پانی نکال کر اس

میں ہم وزن گھی اور پانچ تولہ گڑ اور تھوڑا سا آٹا ملا کر حریرہ پکایا جاتا ہے۔ پہلے لہسن کا خالص پانی پی کر اوپر سے حریرہ کھالیا جائے۔ تپ لرزہ کو آرام آجائے گا۔ (ساڑھے سات تولہ لہسن کے پانی سے معدہ میں شدید جلن پیدا ہو جائے گی)

اگر اسے گھی میں بھون کر شہد ملا کر چٹائیں تو دمہ میں فائدہ ہوتا ہے۔

فالج کے لیے مریض کو پہلے روز ایک پوتھی، پھر دو، پھر تین اس طرح چالیس تک جاویں اور پھر روزانہ ایک کم کر لیں۔ فالج ٹھیک ہو جائے گا۔ بوعلی سینا نے لکھا ہے کہ لہسن کے جوشاندہ کے ساتھ حقنہ کرنے سے عرق النساء ٹھیک ہو جاتا ہے۔ اگر اس کے ساتھ خون اور صفرا کے دست آئیں تو بہتر ہے۔ اس کے استعمال سے بڑھا ہوا پیٹ کم ہو جاتا ہے۔ انجیر اور اخروٹ کے ساتھ ملا کر کھانے سے فوائد میں اضافہ ہوتا ہے۔ قولنج ریحی، بلغمی اور آنتوں کے درد کو مٹا دیتا ہے۔ اس کو کھانے سے دست بھی آجاتے ہیں مگر ایسا ہونے سے پیٹ کے کیڑے نکل جاتے ہیں۔ بوڑھے آدمیوں میں پیشاب کی رکاوٹ دور ہوتی ہے۔

انجیر، سداب اور اخروٹ کے ساتھ لہسن اگر زہروں اور زہریلے کیڑوں حتیٰ کہ کتا کاٹنے کے لیے بھی مفید ہے۔

وید اسے طبیعت کو خوش کرنے والا قرار دیتے ہیں۔ ہاضمہ اور عقل بڑھاتا ہے۔ صفرا اور خون میں اضافہ کرتا ہے۔ باؤ گولہ، تپ سردہ ورم اعضاء بواسیر اور جریان کے لیے مفید ہے۔ کھانے کے بعد متلی کو دور کرتا ہے۔ بادی کو مٹاتا ہے۔ لہسن کو نچوڑ کر یا بھبکے میں ڈال کر اس کا تیل نکالا جاتا ہے۔ جس کے خواص بالکل لہسن والے ہیں۔ گرم پانی میں لہسن کا عرق کھانسی میں مفید ہے۔ اس کا حلوہ تیار کر کے کھانے سے لقوہ دور ہو جاتا ہے۔

جنگلی لہسن

اس کی بو لہسن کی مانند ہوتی ہے۔ پتے اور ساق بھی ہوتی ہے۔ پھول نیلے رنگ کا ہوتا ہے۔ پھول کے ارد گرد ستاروں کی مانند پتے جمع ہوتے ہیں۔ اس کی پوتھیاں زیادہ نہیں

ہوتیں۔ اس کا مزہ لہسن سے زیادہ تیز اور بو شدید ہوتی ہے اسے کراث البری بھی کہتے ہیں۔ بعض اطباء نے اسے ''ثوم الحیہ'' بھی قرار دیا ہے۔ البتہ اسے 'حافظ الاجسادم' کا نام بھی دیا گیا ہے۔

اس کے فوائد بالکل لہسن والے ہیں بلکہ تیز ہونے کی وجہ سے سریع الاثر ہے۔

مقامی استعمال

لہسن کو جلا کر سرکہ اور شہد میں پیس کر لگانے سے پھوڑے پھنسیاں، برص، بالخورہ، گنج، چھیپ اور رواد ٹھیک ہو جاتے ہیں۔

سرکہ اور شہد میں اس کا مرکب لگانے سے جوڑوں کا درد جاتا رہتا ہے۔ خالص لہسن کا عرق ملنے سے جوئیں مر جاتی ہیں۔ کمرے میں اس کی دھونی دینے سے مچھر اور دوسرے ضرر رساں کیڑے بھاگ جاتے ہیں۔ جسم کے کسی حصہ میں ورم ہو تو لہسن کو سرکہ میں گھوٹ کر لگانے سے وہ تحلیل ہو جاتا ہے۔ دوسری صورت میں اسے دودھ میں پکا کر یہ دودھ پھوڑوں کو پکانے کے لیے لگائیں۔ اس کو گرم گرم چبانے سے دانت کا درد جاتا رہتا ہے۔ اس کو رائی کے تیل میں تل کر یہ تیل لگانا خشک کھجلی کے لیے مفید ہے۔ ایک پوتھی لہسن کو سوا تولہ تل کے تیل میں تل کر پھر رس نکال کر کان کے آس پاس لگانے سے بہرہ پن میں فائدہ ہوتا ہے۔ لہسن کی دھونی سے آدھے سر کا درد جاتا رہتا ہے۔

کیمیاوی ہیئت

لہسن کو کوٹ کر اگر اسے کشید کیا جائے تو اس سے ایک فرازی تیل نکلتا ہے جسے اس کا جزو عامل کہہ سکتے ہیں۔ اس کا رنگ کھلتا ہوا زیادہ براؤن ہوتا ہے۔ اور اس میں سے لہسن کی شدید بدبو آتی ہے۔ یہ تیل ‎150c‎ پر ابالنے سے اڑ جاتا ہے اگر اسے درجاتی کشید کے عمل سے گزاریں تو مختلف مراحل پر اس سے چار قسم کے سیال حاصل ہوتے ہیں جن میں سے ایک کی خوشبو پیاز کی مانند ہوتی ہے۔

امریکی محقق کاوالیٹو نے 1944ء میں پیاز کو کوٹ کر اسی سے ایک جراثیم کش دوائی ALLACIN نام کی حاصل کی ہے۔ یہ دوائی خالص صورت میں جلد ضائع ہو جاتی ہے اس کا ۲۰۰ء فیصدی محلول زیادہ دیر تک موثر رہ سکتا ہے۔ جبکہ لہسن میں اس کی مقدار ۰۰۴ فیصدی تک ہو سکتی ہے۔ بعد میں کیمیا دانوں نے ALLACIN کا نام ترک کر دیا کیونکہ اسی نام کا ایک اور مرکب علم کیمیا میں پہلے سے موجود اور مشہور تھا۔ اس کے بعد 1946ء میں وینکٹ رامن اور اس کے ساتھیوں نے اسے ہر قسم کے جراثیم کے خلاف موثر پایا۔ حتیٰ کہ تپ دق اور کوڑھ کے جراثیم بھی اس کی زد میں تھے اور یہ پھپھوندی پر بھی موثر تھا۔ یہ خون اور معدہ کے جوہر کی موجودگی میں بھی موثر رہ سکتا ہے۔ مگر آنتوں میں موجود لبلبہ کے جوہروں PANCREATAIC JUICE کی موجودگی میں بے کار ہو جاتا ہے۔ یہ جوہر دودھ کے پھاڑنے یا ہضم کرنے والے ہاضم جوہروں کے عمل میں رکاوٹ ڈالتی ہے۔ اس کے بعد پاکستانی کیمیادان ڈاکٹر سلیم الزمان صدیقی نے 1947ء میں گندھک سے مرکب نباتاتی ذرائع سے حاصل ہونے والی جراثیم کش ادویہ پر تحقیق کر رہے تھے۔ انہوں نے لہسن پر پھر سے توجہ دی اور دیکھا کہ اسے چھ گھنٹہ تک ایتھر میں بھگونے سے اس میں سے ۳۰۰ فیصدی کی مقدار میں ایک جراثیم کش عنصر خارج ہوتا ہے۔ اس کی دو قسمیں دیکھی گئیں ایک وہ جو کلوروفارم میں حل پذیر تھا اور دوسرا غیر حل پذیر ہے۔ ان کو ALLISATIN-ALLISATIN-1 کے نام دیئے گئے۔ پہلا پیپ پیدا کرنے والے STAPHYLOCOCCUS کی اقسام کے خلاف موثر پایا گیا۔ دوسرا صرف STREPTOCOCCUS کے خلاف مفید رہا۔ ان دو کے علاوہ ایک دانہ دار مرکب بھی برآمد ہوا جو الکحل میں حل پذیر نہ پایا گیا۔

کاوالیٹو نے ان جراثیم عناصر کا تقابلی مطالعہ کیا تو معلوم ہوا کہ ان کی استعداد پنسلین کی صلاحیت کے سواں حصہ یا ایک فیصدی سے کم ہے۔ انہوں نے مشاہدہ کیا کہ کلوروفارم میں حل ہو جانے والا حصہ مینڈک کے دل کے لیے مقوی ہے۔ جبکہ بلی کے بلڈ پریشر میں اضافہ کرتا ہے اور خرگوش کی انتڑیوں میں فالج پیدا کرتا ہے۔ کلوروفارم میں حل نہ ہونے

والے حصہ میں نہ تو جراثیم کش اثرات تھے اور نہ ہی اس نے مینڈک کے دل پر کوئی اثر ڈالا نہ بلی کے دل کو متاثر کیا اور نہ ہی خرگوش کی آنتیں مفلوج ہوئیں۔ ان مشاہدات سے یہ ثابت ہوا کہ دل پر اس کے مفید اثرات والی بات محض خوش فہمی ہے۔ حقیقت نہیں۔

پاکستان کونسل برائے سائنسی تحقیقات لاہور کے ڈائریکٹر ڈاکٹر فرخ حسین شاہ نے اس تالیف کے لیے خصوصی طور پر لہسن کے ترکیبی اجزاء تلاش کر کے رپورٹ مرتب کی ہے۔ ان کی تحقیقات کے مطابق ایک سو گرام لہسن کے کیمیاوی اجزاء کا تناسب یوں ہے۔

	پانی	لحمیات	نشاستہ	کیلشیم	فاسفورس فولاد
لہسن کی پوتھی	۶۳.۱	۵.۱	۳۰.۳	۲۳	۱.۷۰.۱۳۶
لہسن کے پتے	۹۱.۱	۱.۹	۵.۳	۱۳۰	۱.۱ ۵۳

سوڈیم	پوٹاسیم	میگنیشیم	حیاتین ب پ	وٹامن سی
۲۷	۳۹۴	۳۳	۰.۵.۲۲	۷.۰
۱۴	۵۸۷	x	۰.۳ .۹	۳۲.۰

اطباء جدید کے مشاہدات

اس کے زیادہ تر اثرات اس تیل کی وجہ سے ہوتے ہیں جو اس میں پایا جاتا ہے۔ اس کی خوراک نصف سے دو قطرے ہے۔ یہ تیل زبردست جراثیم کش ہے۔ کاربالک ایسڈ سے دوگنی صلاحیت کا مالک ہے۔ اس کو کھانے سے منہ سے ناگوار بو آتی ہے۔ جس کو کم کرنے کے لیے جرمنی کی فرم ڈاکٹر میڈاس نے ALIOCAP نام کے کیپسول بنائے ہیں۔ چونکہ ان میں ذائقہ اور بو نہیں اس لیے آسانی سے کھائے جا سکتے ہیں۔ سوئٹزرلینڈ کی فرم سینڈوز نے لہسن کے جوہر کے ساتھ پسا ہوا کوئلہ ملا کر تبخیر معدہ کے لیے ALLISATIN نامی گولیاں بنائی ہیں جبکہ ہمارے ملک میں LASONA فروخت ہوتی ہے۔

پاکستان کونسل برائے سائنسی تحقیق کے ڈاکٹر فرخ حسین شاہ نے لہسن کا جوہر دانے

دار صورت میں تیار کیا جس میں بدبو کم ہے۔ اسے مصالحہ بنانے والی پاکستانی کمپنیاں اب
''لہسن پوڈر'' کے نام سے بازار میں فروخت کر رہی ہیں۔

اندرونی طور پر اس کا سفوف، جوہر، یا تیل بدہضمی، باد گولہ، بھوک کی کمی میں مفید ہیں
آنتوں کے جراثیم اور کیڑے مار دیتے ہیں۔ انہی تکالیف کے لیے لہسن کا مرہم بنا کر پیٹ
کی جلد پر مالش کی جاتی ہے۔

یہ دمہ اور پرانی کھانسی میں مفید ہے۔ 1916ء میں ماہرین نے اسے تپ محرقہ سے
بچانے والا قرار دیا۔ پھر اسے تپ محرقہ کے علاج میں یوں تجویز کیا گیا کہ لہسن کے عرق کا
ایک چھوٹا چمچ گائے کے گوشت کی یخنی کی ایک پیالی میں ڈال کر اس میں کوئی شربت ملا کر
میٹھا کر لیا جائے۔ یہ پیالہ ہر چھ گھنٹے کے بعد دیا جائے بارہ سال سے کم عمر بچوں کے لیے
نصف چمچ کافی ہے۔

خناق میں لہسن کی پوتھیاں بار بار چبانا مفید ہے۔ چونکہ اس بیماری میں حس ذائقہ نہیں
ہوتی اس لیے مریض آسانی سے قبول کر لیتا ہے۔ 1818ء میں کراس مین نے دعویٰ کیا کہ
لہسن تسمم کے لیے مفید ہے۔ اس نے مطبوعہ مقالہ میں بیان کیا ہے کہ اس کے ہر مریض کو
پانچ روز کے اندر فائدہ ہوا۔ اس نے لہسن کی ٹنکچر، استعمال کی اور سانس کی دوسری بیماریوں
میں بھی افادیت کا اظہار کیا ہے۔

دق اور سل کے علاج میں لہسن کو شہرت رہی ہے۔ اس کا عرق تکلیف دہ کھانسی کو ختم کر
دیتا ہے۔ بھوک بڑھ جاتی ہے۔ اور بعض مریضوں میں رات کو پسینے آنے بھی بند ہو جاتے
ہیں۔ ان باتوں سے مریض کا وزن بڑھتا اور بھوک میں اضافہ ہوتا ہے۔ اس کے لیے
نصف سے پورا چمچ دن میں تین سے چار مرتبہ دیا گیا۔

ہمبرگ (جرمنی) کی ایک دوا ساز کمپنی نے لہسن میں کیمیاوی عناصر شامل کیے بغیر
لہسن کے تیل کے کیپسول تیار کیے ہیں۔ ان کا دعویٰ ہے کہ یہ خون کو پتلا کرتے ہیں۔ ہاضمہ کو
درست کرتے ہیں۔ خون کی نالیوں کی وسعت کو بڑھاتے، دمہ، کھانسی، گنٹھیا میں مفید

تھا۔

لہسن کے عرق میں نمک ملا کر اعصابی امراض، مثلاً سر درد، ہسٹریا میں مفید بتایا گیا ہے۔ اس کا تیل باری کے بخار (ملیریا) میں مفید پایا گیا ہے۔ اس کو پانی اور کھانڈ میں پکا کر شربت بنا کر گنٹھیا اور جوڑوں کے دردوں میں دیا جاتا ہے۔ اسے پینے سے سردی لگنی بند ہو جاتی ہے۔

خارجی استعمال

داد کے زخموں پر لہسن کوٹ کر ملنے سے وہ ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ اسی ملغوبہ کو ہسٹریا کے مریض کو سنگھایا جائے تو بیہوشی ٹھیک ہو جاتی ہے۔ ناریل یا سرسوں کے تیل میں ادرک کو جلائیں۔ پھر یہ تیل ایسے زخموں پر لگایا جائے جن میں کیڑے پڑے ہوں یا بدبو آتی ہو۔ یہ تیل کھجلی میں بھی مفید ہے۔ پٹھوں کی اکڑن چوٹ اور درد میں اسی تیل میں نمک ملا کر لگانا مفید ہے۔ اس کی جگہ تند کارنی اور چوپڑا SUCCUS ALLII تجویز کرتے ہیں جس کی ترکیب یہ ہے کہ لہسن کا پانی نکال کر اسے چار گنا آب مقطر میں حل کر لیا جائے۔ یہ لوشن زخموں سے بہنے والی پیپ کو بھی بند کرتا ہے اور انہیں بھرنے میں مددگار ہوتا ہے۔ تلی کے تیل یا سرسوں کے تیل میں لہسن کے دو ایک جوئے جلا کر تیل کان میں ڈالنا کان کے درد میں مفید ہے اس کا جوہر اگر کان کے آس پاس روزانہ ملا جائے تو بہرا پن کو دور کرتا ہے۔ لہسن کا خالص عرق حلق کا کوا بڑھ جانے پر لگانے سے اس کی سوزش کم ہو جاتی ہے۔

ویدک طب کی جدید تحقیقات میں ۱۲ تولہ لہسن بھر، ہینگ، زیرہ سیاہ نمک لاہوری، نمک سانبھر، سونٹھ، مرچ سرخ، مرچ سیاہ میں سے ہر ایک ڈیڑھ ماشہ لے کر ان سب کو پیس لیا جائے۔ اس سفوف کے بیس گرین روزانہ صبح کھانے سے لقوہ، فالج، عرق النساء، ادھرنگ کو فائدہ ہوتا ہے۔ اسی قسم کا ایک اور نسخہ ''سو پرسونا'' کے نام سے مروج ہوا ہے جس میں ۳۲ تولہ ادرک کو چار سیر پانی اور چار سیر دودھ میں اتنی دیر پکایا جائے کہ وہ نصف رہ

جائے۔ پھر اسے چھان کر رکھ لیں۔ اس کا ایک چمچ روزانہ صبح دل کی کمزوری، پیٹ میں تشنج، وجع المفاصل اور ہسٹریا میں مفید ہے۔

حیوانات میں لہسن کا استعمال

برطانوی ڈاکٹر ملٹن ڈیو ہرسٹ نے لہسن کو جانوروں اور خاص طور پر کتوں کے اجسام سے کیڑے لگانے میں مفید بتایا۔ اس کے نسخہ کے مطابق لہسن کے تازہ عرق کے ایک اونس میں تیس اونس پانی ملا کر دینا ایک چھوٹے اور عام جسامت کے کتے کے لیے کافی ہوتا ہے۔ اس مرکب کو اگر کسی خوردنی تیل میں ملا کر دیا جائے تو زیادہ مفید ہوتا ہے۔ ڈاکٹر ملٹن کا مشاہدہ ہے کہ لہسن کا عرق ہر مرتبہ تازہ نکالا جائے۔ پرانا عرق بیکار رہتا ہے۔

لہسن کے بارے میں خصوصی احتیاط

بھارتی ماہرین کا کہنا ہے کہ لہسن کے مرکبات ایسے اداروں کے بنے ہوئے خریدے جائیں جن کی شہرت اچھی ہو۔ کیونکہ اس کے ایسنس کی خوشبو لہسن کی طرح کی ہوتی ہے۔ اس کی قیمت لہسن کے تیل سے بیس گنا کم ہے۔ اس کی ملاوٹ عام ہوتی ہے۔ اور یہ ایسنس خطرناک ہے کیونکہ اس میں سایانائیڈ زہر ہوتے ہیں۔

لہسن کی حقیقت

احادیث سے یہ بات ثابت ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو لہسن ناپسند تھا۔ امت کے لیے انہوں نے شرط لگائی کہ پکا کر کھایا جائے۔ عام لوگ ہنڈیا میں پکا ہوا لہسن کھا سکتے ہیں۔ حضرت ام ایوبؓ بیان کرتی ہیں کہ انہوں نے لہسن میں پکا ہوا سالن کھانا بھی پسند نہ فرمایا۔ اس عمل مبارک کے بعد لہسن کے استعمال کی کوئی گنجائش نہیں رہتی۔ جس چیز کو سرکار دو عالم صلی اللہ علیہ وسلم نے پسند نہ فرمایا کسی فائدہ کا باعث نہ ہوگی۔

لہسن کوئی نئی چیز نہیں لوگ اسے چھ ہزار سال سے جانتے ہیں۔ اتنی لمبی واقفیت کی

یقینی فائدے کا باعث نہیں ہو سکی۔ آج کل مشہور ہے کہ لہسن کھانے سے خون میں کولسٹرول کم ہو جاتی ہے۔ یہ بلڈ پریشر کو کم کرتا ہے۔ برصغیر ہند کے اکثر و بیشتر گھرانوں میں لہسن بڑی باقاعدگی سے سالن میں ڈالا جاتا ہے۔ وہ لوگ جو سالوں سے لہسن کھا رہے ہیں ان میں سے ہزاروں ایسے ہیں جن کو بلڈ پریشر ہوا۔ خون میں کولیسٹرول بڑھی اور دل کے دورے پڑے۔ اگر لہسن اس باب میں مفید ہوتا تو یہ لوگ بیمار نہ ہوتے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ علی الصبح شہد پینے والے کو کوئی بڑی بیماری نہیں ہوتی۔ اس بات پر اطباء نے اسے "حافظ الامین" کا لقب دیا کیونکہ وہ بیماریوں سے بچاتا ہے۔ ایسی کوئی صفت کسی بھی ذریعہ سے لہسن کے بارے میں معلوم نہیں ہوئی۔ 1916ء اور 1918ء میں ماہرین نے اسے تپ محرقہ اور خناق میں استعمال کیا اور بڑے اچھے نتائج بیان کیے مگر ستر سال گزر جانے کے باوجود پھر کسی نے ان مشاہدات کو قابل عمل نہ قرار دیا۔

1945ء میں لوگوں نے لہسن سے ALLISATIN نکال کر اسے جراثیم کش قرار دیا۔ مگر ۴۲ سال میں یہ دوائی بازار میں بکنے نہ آ سکی۔

بھارتی ماہرین کا خیال ہے کہ بلڈ پریشر کے لیے لہسن کو پکا کر کھایا جائے۔ جرمن کہتے ہیں کہ کھائیں تو کچا مگر زیادہ چبایا جائے۔ جو یا روٹی کے لقمہ میں رکھ کر نگل لیا جائے۔ اب کراچی یونیورسٹی کی علم الادویہ کی پروفیسر زبیدہ قریشی نے اثرات کا مشاہدہ کر کے بتایا ہے کہ اس کے کاغذ کی مانند باریک قتلے بنا کر انہیں چبائے بغیر نگل لیا جائے۔ علم الغذا کے ایک ماہر سے پوچھا گیا کہ کیا ان کے خیال میں لہسن مفید ہے۔ فرمانے لگے میں دل کا مریض بھی ہوں۔ ایک دفعہ نہار منہ لہسن کھانے کی بیوقوفی کی تو کئی دن اس کی جلن نہ گئی۔

احادیث میں مذکور ہے کہ لہسن میں فوائد بھی ہیں۔ چونکہ اسے نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ناپسند فرمایا اس لیے یہ کبھی بھی تریاق نہ ہوگا۔ شراب میں فوائد بھی ہیں اور بیسویں صدی تک یہ متعدد بیماریوں میں بطور دوا مستعمل رہی ہے۔ مگر آہستہ آہستہ اس کا استعمال متروک ہو گیا۔ کئی بیماریوں میں زخموں کو آگ سے داغا جاتا تھا۔ چونکہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے

ناپسند فرمایا تھا آہستہ آہستہ لوگ بھی اس کی افادیت کے منکر ہو گئے کچھ عرصہ پہلے آگ سے گرم کیے ایسے چاقو ایجاد ہوئے تھے جن سے اپریشن کرنا بڑا آسان تھا مگر انہیں مقبولیت میسر نہ آسکی۔

ہومیو پیتھک طریقہ علاج

لہسن کا براہ راست اثر انتڑیوں کی جھلیوں پر ہوتا ہے۔ جس سے ان میں خیزش پیدا ہوتی ہے اور ان کی حرکات میں اضافہ ہو جاتا ہے۔ خون کی نالیوں میں وسعت پیدا ہوتی ہے جس کی وجہ سے بلڈ پریشر میں کمی ہو جاتی ہے۔ یہ عمل مدر ٹنکچر دینے کے تیس سے پینتالیس منٹ بعد شروع ہو جاتا ہے۔

لہسن کی ہومیو پیتھک شکل ان لوگوں میں زیادہ مفید ہے جن کو چکنائیاں کھانے سے بدہضمی پیدا ہوتی ہو۔ جگر او نچا ہو۔ بسیار خوری کا شوق ہو اور کولھے کے جوڑ اور رانوں کے اندر کی طرف درد ہوتا ہو۔

تپ دق کی اس صورت میں جب بلغم زیادہ ہو۔ تھوک میں خون آتا ہو بخار ہوتا ہو اور جسم میں کمزوری ہو لہسن کے قطرے دینا مفید ہوتا ہے۔

منہ میں تھوک زیادہ آئے۔ گلے میں یوں محسوس ہو جیسے کہ بال پھنس گیا ہے۔ زبان کھردری اور زرد ہو طبیعت بار بار کھانے کو چاہے تو لہسن دینا چاہیے۔

دل کی اس کیفیت میں جب بوجھ محسوس ہوتا ہے۔ اور سانس میں سیٹیاں بجنے کی آواز محسوس ہو۔ چھاتی میں درد، صبح اٹھ کر شدید کھانسی اور بلغم نکلنے میں مشکل پیش آئے تو یہ علامات لہسن کے استعمال کی ہیں۔

عورتوں میں رانوں کے درمیان جلن اور خارش محسوس ہو جو کہ ایام کے بعد بڑھ جائے اور چھاتیوں میں ورم، بوجھ اور درد ہو تو لہسن دینے سے فائدہ ہوتا ہے۔

☆

مرمکی --- مر

MYRRH

BALSAMODENDRON MYRRHA

یہ ایک قدیم اور مشہور پودا ہے جس کا ذکر اکثر مذہبی کتابوں میں بار بار آیا ہے۔ زمانہ قدیم میں اسے سونے کی طرح قیمتی اور برکت والا جانتے تھے۔ جب لوگوں کو حضرت عیسیٰ علیہ السلام کی پیدائش کا معلوم ہوا تو انجیل مقدس کے مطابق بچے کو جو تحائف پیش کیے گئے وہ مر، لوبان اور سونا تھے۔ اس درخت کی وجہ شہرت گوند ہے جو اس کے تنے میں سے شگاف دے کر نکالا جاتا ہے۔ یہ گوند مُر ہے۔ جبکہ بھارتی زبانوں میں یہ بول، بولم، بولا، ہیرابول، بولم وغیرہ کے ناموں سے مشہور ہے۔ سنسکرت میں یہ "گریس گندھا" ہے۔ اس کا درخت جنوبی عرب، شمال مشرقی افریقہ، ایتھوپیا، ایران اور تھائی لینڈ میں پایا جاتا ہے۔ بھارتی بازاروں میں اس کی دو درآمدہ قسمیں کرم اور موتیا زیادہ مشہور ہیں۔ ورنہ بازار میں ملنے والی مُر عام طور پر خالص نہیں ہوتی۔ قیمت زیادہ ہونے کی وجہ سے اس میں ملاوٹ عام ہے بہترین قسم وہ قرار دی جاتی ہے جو عرب یا مکہ سے آتی ہے اور اسی مناسبت سے سنا مکی کی طرح اس کا نام بھی مرمکی مشہور ہو گیا۔

اپنے فوائد کی اہمیت کے اعتبار سے یہ برٹش فارما کوپیا کی تسلیم کردہ معالجات کی فہرست میں شامل ہے۔ وہاں پر اس کا مسلمہ نباتاتی نام COMMIPHORA MYRRH قرار دیا گیا ہے۔ بعض ماہرین اسے مُر کی بجائے MOL MOL کہنا زیادہ پسند کرتے ہیں۔

جبکہ بھارتی ماہرین اسے BALSAMODENDRON MYRRHA کہتے ہیں۔

کتب مقدسہ

اس کی اہمیت کا اندازہ اس آیت سے ہو سکتا ہے۔

---کچھ اس شخص کے لیے نذرانہ لیتے جاؤ، جیسے تھوڑا سا روغن بلسان، تھوڑا سا شہد، کچھ گرم مصالحہ اور مُر اور پستہ یا دام۔ (پیدائش ۱۱:۱۲-۴۳)

خداوند کی عبادت کے لیے ارشاد ہوا۔

(اور خداوند نے موسیٰ سے کہا تو خوشبودار مصالحے، مُر اور مصطگی اور تھک اور خوشبودار مصالحہ کے ساتھ خالص لوبان وزن میں برابر برابر لینا اور گندھی کی حکمت کے مطابق خوشبودار روغن کی طرح صاف اور پاک بخور بنایا۔ (خروج ۳۵:۳۴-۳۰)

اس کی خوشبو کو اہمیت دیتے ہوئے فرمایا۔

(تیرے لباس سے مُر اور عود اور تج کی خوشبو آتی ہے)
(زبور ۸-۴۵)

اس کی خوشبو کی پسندیدگی کا اظہار غزل الغزلات اور دوسرے ابواب میں کرنے کے بعد حضرت مسیح کی مفروضہ تدفین کے تذکرے میں آیا۔

---پچاس سیر کے قریب مُر اور عود ملا ہوا لایا۔ پس انہوں نے یسوع کی لاش لے کر اسے سوتی کپڑے میں خوشبودار چیزوں کے ساتھ کفنایا۔ (یوحنا ۲۰-۱۹)

حضرت مسیح علیہ السلام کی تدفین ایک اختلافی مسئلہ ہے۔ کیونکہ قرآن مجید ان کے مصلوب کیے جانے یا قتل کیے جانے سے پوری طرح انکار کرتا ہے۔ البتہ اس آیت کی ایک

تفسیر کے مطابق یہودیوں نے جس شخص کو صلیب دیا تھا وہ حضرت عیسیٰ علیہ السلام تو ہرگز نہ تھے البتہ ان کا ہم شکل کوئی شخص تھا۔ اسی ضمن میں حالیہ تحقیقات کے مطابق کچھ عیسائی مورخ بھی صلیب کے واقعہ کی تفصیل اور حقیقت پر مشتبہ ہیں۔ انجیل مقدس کے مطابق ان کا صلیب پر قیام چار گھنٹے سے زائد نہ تھا اور کسی شخص کی موت اتنے قلیل عرصہ میں واقع ہونا طبی طور پر ممکن نہیں۔

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت عبداللہ بن جعفرؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

بخروا بیوتکم بالشیح والمر والصعتر

(بیہقی شعب الایمان)

(اپنے گھروں میں الشیح، مُر اور صعتر کی دھونی دیا کرو)

یہی روایت انہی مرتب نے ابان بن صالح بن انسؓ سے بھی نقل کی ہے۔

اس حدیث میں مذکور الشیح کو WATER CRESS کہتے ہیں۔ اطباء نے اسے درمنہ ترکی یا پودینہ کی اقسام میں سے قرار دیا ہے۔ جبکہ یہ حرف یا حب الرشاد ہے۔ عرب میں حب الرشاد کے پتوں کا قہوہ بنا کر پیٹ درد کے لیے عام استعمال ہوتا ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

مصر قدیم کی روایات سے پتہ چلتا ہے کہ ۱۷۰۰ ق م میں مر کا پودا افریقہ سے مصر لایا گیا اور اس دور کے معالج اسے زخموں کے علاج میں استعمال کرتے تھے۔ مُر کو معبدوں میں بخور کے طور پر جلایا جاتا تھا۔ فراعین مصر اسے اپنے خزانوں میں بیش قیمت خوشبو کے طور رکھتے تھے امرا کی شراب میں خوشبو کے لیے ڈالی جاتی تھی اور سر پر لگانے والے تیل کو خوشبودار بنانے کے لیے اسے ملایا جاتا تھا۔ یونانی دیومالا میں یہ پودہ اس نیک بخت بچی مرہا کی یادگار ہے۔ جس کے بارے میں ان کے یہاں ایک بیہودہ داستان بیان کی جاتی

ہے۔ جبکہ اپنے لفظی معانی کے اعتبار سے اس کے معنی خوشبو کے ہیں۔ حکیم دیسقوریدوس نے اسے سمرنا کے نام سے اپنے نسخوں میں استعمال کیا ہے۔

عفونت کے مادہ کو خشک کرتی ہے۔ سردی اور بلغمی اورام کو تحلیل کرتی ہے۔ پرانے دوستوں کو بند کرتی ہے۔ پرانی کھانسی اور دمہ میں مفید ہے۔ سینے اور پسلی کے درد کو دور کرتی ہے۔ مقوی معدہ اور کاسر الریاح ہے۔ خون کے سفید دانوں کو بڑھاتی ہے۔ آنتوں کے کیڑے مارنے کے لیے اسے کسٹرآئیل میں ملا کر دیتے ہیں۔ مُر کو انا پخی، طباشیر اور شہد کے ساتھ ملا کر چٹانے سے کمزوری جاتی رہتی ہے۔

مقامی طور پر مُر کا استعمال کھجلی، داد، بغلوں کی بدبو، رانوں کے درمیان کی خارش کے لیے مفید ہے۔ اس سلسلہ میں اسے عام طور پر سرکہ میں ملا کر لیپ کیا جاتا ہے۔ اسے سرکہ میں حل کر کے غرارے کرنے سے منہ کی بدبو جاتی رہتی ہے۔ اور دانتوں پر ملنے سے مسوڑھوں کی سوزش ٹھیک ہو جاتی ہے۔ بعض اطباء نے بغلوں کی بدبو مٹانے کے لیے اس میں پھٹکڑی ملا کر الکحل شراب میں حل کر کے استعمال کیا ہے۔ بیرونی استعمال کے لیے الکحل شراب کی بجائے سپرٹ بھی ویسی ہی مفید ہے۔ یہی نسخہ گنج پر لگانے سے بال پیدا کرنے کا باعث ہوتا ہے۔ اس کے پتوں کا پانی نکال کر اگر ناک میں ٹپکایا جائے تو نکسیر بند ہو جاتی ہے۔

درختوں سے حاصل ہونے والا یہ گوند پہلے گول گول دانوں کی شکل میں ہوتا ہے۔ پھر یہ دانے آپس میں جڑ کر ایک بڑا ٹکڑا بنا لیتے ہیں۔ باہر سے یہ دانے بھورے سرخ رنگ کے ہوتے ہیں اور اندر سے سفید ہوتے ہیں۔ خوشبو دار ہیں اور ذائقہ تلخ۔

کیمیاوی تجزیہ

ابتدائی تجزیہ کے مطابق اس میں گوند کی مقدار ۶۰۔۴۰ فیصدی کے درمیان فرازی تیل ۱۰۔۲ فیصدی بیروزہ ۵۰۔۲۷ فیصدی اور اس کے علاوہ ایک کڑوا عنصر شامل ہے۔ اس

میں روغن بلسان کے اجزا ۵ء۰ فیصدی ملتے ہیں اور اس کے علاوہ خوشبودار اجزاء میں BENZYL BENZOATE ہوتا ہے یہ وہ منفرد دوائی ہے جو متعدی قسم کی خارش یا تریاق کا اثر رکھتی ہے۔ بازار میں متعدد دوا ساز اداروں کی طرف سے دوائی کا دس فیصدی محلول مقامی طور پر لگانے کے لیے عام دستیاب ہے۔ جسے صرف ایک مرتبہ رات کو لگانے سے خارش کی یہ قسم SCABIES جاتی رہتی ہے۔

اس کے علاوہ مُر میں BENZYL CINNAMATE ملتا ہے۔ ۱۵۔۱۲ فیصدی مقدار میں CINNAMIC ACID ملتا ہے۔ جبکہ ۰۵ء۰ فیصدی ایک خوشبو VANILIN ملتی ہے۔ اس میں موجود بیروزہ خالص شکل میں نہیں ہوتا بلکہ دارچینی کے اجزا کے ساتھ اس طرح مرکب ہے کہ پانی میں حل ہو جائے۔ بیروزہ ہی کی ایک الکحل، TOLURECINOTANNOL پائی جاتی ہے۔ یہ چاروں اجزاء روغن بلسان اور گوگل میں بھی ملتے ہیں۔ اس لیے اپنے جملہ اثرات کے اعتبار سے مُر ان سے قریب ترین واقع ہوئی۔ بلکہ ایک لحاظ سے یہ بلسان لوبان اور گوگل سے زیادہ موثر ہے۔ کیونکہ اس میں لوبان کے تمام اجزاء کے ساتھ ساتھ دارچینی سے مرکب عناصر بھی ملتے ہیں جن کا دافع تعفن اثر دوسری چیزوں سے بہتر ہے۔

اس میں گوگل کی طرح MYRCENE--DIMYRCENE

۲۳ %   ۱۱%

POLYMYRCENE معمولی مقدار میں پائے جاتے ہیں۔

ندکارنی کے مشاہدہ کے مطابق اس میں دو قسم کے فرازی تیل VOLATILE OILS پائے جاتے ہیں۔ جو حجم کے لحاظ سے مُر کی کل مقدار کا ۱۰% ہوتے ہیں۔ بیروزہ چوتھائی سے نصف کے برابر، گوند کے علاوہ ایک GLUCO SIDE بھی پایا جاتا ہے۔ فرازی روغن میں دارچینی اور کاربالک ایسڈ کی قسم کے مرکبات ہوتے ہیں۔ جبکہ غیر نامیاتی مرکبات میں کلسیم کے فاسفیٹ اور کاربونیٹ، ایلومنیم، سلیکا، فولاد بھی موجود ہوتے ہیں۔

جدید مشاہدات

مر اپنی کیمیاوی ساخت اور اجزاء کی بنا پر دافع تعفن، مخرج بلغم، مدرالبول وحیض ہے۔ ان افعال کی بنا پر اسے ان تمام زخموں میں استعمال کیا جاتا ہے جہاں سوزش اور بدبو پائی جاتی ہو۔ منہ اور زبان کے زخموں کے لیے غرارے مفید ہیں۔

اندرونی استعمال میں مزمن سعال، دمہ، مثانہ کی سوزش اور فولاد کے مرکبات کے ساتھ حیض کی کمی اور رکاوٹ میں دیتے ہیں۔ خناق میں اس کے جوشاندہ کے غرارے اور ۴ گرام کی خوراک شہد کے ساتھ مفید ہے۔

طب جدید میں اس کا ٹنکچر TR MYRRH کے نام سے غراروں اور اندرونی سوزش اور خاص طور پر مسوڑھوں کی سوزش کے لیے مستعمل ہے۔

اطباء جدید نے بھی اس کے دافع تعفن اثر، مخرج بلغم صلاحیت کا اعتراف کیا ہے۔ چونکہ یہ مقامی طور پر قابض ہے اس لیے مسوڑھوں پر لگانے والی ادویہ میں مُر ایک اہم جزو ہوتی ہے۔

درخت سے علیحدہ کرنے کے تھوڑی دیر بعد یہ گوند سخت ہو جاتی ہے۔ مہنگی اور درآمدی چیز ہونے کی وجہ سے بازار میں خالص مُر آسانی سے میسر نہیں ہوتی۔ اس لیے اس میں گوگل کی ملاوٹ عام ہے۔ جہاں تک اس کے طبی فوائد کا تعلق ہے گوگل سے کوئی خاص فرق نہیں پڑتا۔ کیونکہ وہ بھی اپنے افعال میں اس کے قریب ترین ہے۔

منہ پکنے یا مسوڑھوں اور ہونٹوں پر زخموں کے علاج میں عرق گلاب کے ساتھ اس کا جوشاندہ یا بھارتی ماہرین کے بقول مُر کے ساتھ گلاب کی پتیاں ڈال کر اسے دس منٹ پکا لینا کافی ہوتا ہے اور یہ منہ میں ہر قسم کے زخموں حتیٰ کہ آتشک کے زخموں میں بھی مفید ہے۔

اسے مرکب صورت میں پرانی کھانسی، دمہ، اور ان امراض میں جب بلغم آسانی سے نہ نکلتی ہو استعمال کیا جاتا ہے۔

اگرچہ اس کے اندرونی فوائد کافی ہیں۔ مگر ذیلی اثرات کی بنا پر اس کا صحیح مصرف خارجی استعمال تک محدود رہنا چاہیے۔ اسے سرکہ اور کبھی زیتون کے تیل میں ملا کر پرانی خارش کے لیے نہایت اچھے اثرات کے ساتھ استعمال کیا گیا۔ SCABIES کے لیے یہ بہترین مرہم ہے۔

مُر بطور جراثیم کش دھونی

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے مُر کو بنیادی طور پر گھروں میں دھونی دینے کے لیے حب الرشاد اور صعتر کے ساتھ مرکب میں تجویز فرمایا ہے۔ یہ تینوں اور نہایت عمدہ قسم کی جراثیم اور کرم کش ہیں۔ اس لیے جس گھر میں ان کی دھونی دی جائے گی وہاں پر موجود بیماریوں کے تمام جراثیم ہلاک ہو جائیں گے۔ تمام حشرات مر جائیں گے۔ جراثیم کو ہلاک کرنے کے ساتھ محفوظ دوائی ہونے کی وجہ سے اہل خانہ کو اس سے کوئی خطرہ نہیں۔ کیونکہ دھونی اور سپرے والی تمام ادویہ زہریلی ہوتی ہیں۔

مشہور مرکبات۔ حب مدر، سفوف اربعہ TR. MYRRH

ہومیو پیتھک طریقہ علاج

میں مُر کے مرکب کو آلات تنفس کی سوزش میں پسند کیا جاتا ہے۔ وہ مریض جن کی بلغم زیادہ اور گاڑھی ہو اس سے فائدہ پاتے ہیں۔ ناک کے اخراج میں لیس اور گاڑھا پن کے ساتھ بدبو میں مفید ہے۔ انگزیما ٹھیک ہوتا ہے۔ سعال مزمن اور سل کے ان مریضوں کو جن کو رات میں پسینے آتے ہوں زیادہ فائدہ ہوتا ہے۔ پیشاب کم آئے اور اس کے نیچے تہہ جم جائے تو یہ مفید ہے۔ مقامی طور پر گندے زخموں اور خارش میں لگانی مفید ہے۔

☆

مرزنجوش --- مرزنجوش، مروا

ORIGANUM MAJORANA

فارسی میں اسے مرزنگوش کہتے ہیں۔ اصل نام مرزہ گوش بیان کیا جاتا ہے۔ علم الادویہ کی کتابوں میں اسے "ذونا مروا" لکھا گیا ہے۔ جو کہ دوا دویہ کے نام کا مغالطہ ہے۔ ہندی طبیب اسے "مروا" بیان کرتے ہیں۔ مرزہ فارسی میں چوہے کو کہتے ہیں۔ جبکہ گوش کا مطلب کان ہے۔ اس کے پتے چونکہ چوہے کے کان سے مشابہت رکھتے ہیں اس لیے لوگوں نے اسے چوہے کنی، یا مرزنگوش قرار دیا ہے۔ حالانکہ ان کی مشابہت چوہے کے کان سے نہیں ہوتی بلکہ یہ سداب سے مشابہہ ہے اور باغوں میں بطور خوشبودار روئیدگی کے کاشت کیا جاتا ہے۔ اس کا درخت اونچائی میں دو سے تین میٹر تک ہوتا ہے۔ ہندی میں اسے سترا کہتے ہیں۔ حالانکہ وہ نباتات کے مطابق دوسری چیز ہے۔

اس کا ایک قریبی درخت ORIGANUM VULGARE جو سترا کہلاتا ہے۔ جسے انہی کاموں میں استعمال کرتے ہیں۔ بعض لوگ اسے مرزنجوش کی جنگلی قسم قرار دیتے ہیں۔

یہ درخت مغربی ایشیا، بھارت اور ہمالیہ کی ترائی میں واقع گرم علاقوں میں کاشت کیا جاتا ہے۔ پنجاب میں گھروں کی زیبائش کے لیے لگایا جاتا ہے۔

احادیث نبویؐ

حضرت انس بن مالکؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

علیکم بالمرزنجوش فانہ جید للخشام

یہ حدیث محمد بن احمد ذہبیؒ نے حوالہ کے بغیر اپنی الطب النبویؐ میں بیان کی ہے۔ جبکہ امام ابن القیمؒ نے بھی اپنی الطب النبویؐ میں حوالہ اور سند کے بغیر اسی روایت کو انہی الفاظ میں بیان کیا ہے۔

(تمہارے لیے مرزنجوش موجود ہے۔ یہ زکام کے لیے بڑی موثر دوائی ہے)

محدثین کے مشاہدات

دماغ کی رکاوٹیں کھول دیتا ہے۔ زکام کو تحلیل کرتا ہوا بند ناک کو کھولنے کے بعد اسے ٹھیک کر دیتا ہے۔ ابن القیمؒ فرماتے ہیں کہ اس کی خوشبو زکام کی بندش کو کھول دیتی ہے۔ اسی خوشبو سے جما ہوا نزلہ پتلا ہو کر بہہ جاتا ہے۔ پھیپھڑوں سے جمی ہوئی بلغم کا اخراج ہونے لگتا ہے۔ اس کا لیپ پرانی دردوں اور خاص طور پر جوڑوں کے درد اور سوجن میں مفید ہے۔ اس کے پتے کوٹ کر آنکھ کے نیچے لگی ہوئی چوٹ پر لگائے جائیں اگر کسی اور جگہ بھی چوٹ لگنے سے نیل پڑ گیا ہو تو اس مقام پر بھی پتوں کے لیپ سے رنگ اتر جاتا ہے۔ مرزنجوش کے پتوں کو سرکہ میں گھوٹ کر بچھو کے کاٹے پر لگایا جائے تو فوراً شفا ہو جاتی ہے۔ اس کا تیل لگانے سے کمر اور گھٹنوں کی درد کو فائدہ ہوتا ہے۔ ان کا ورم اتر جاتا ہے۔ اگر کوئی اسے باقاعدہ سونگھتا رہے یا تھوڑی دیر اس کے درخت کے نیچے بیٹھا کرے تو اس کی آنکھوں میں موتیا نہیں اُترتا۔

اس کے پتوں کو بادام روغن کے ساتھ گھوٹ کر پلانے سے دماغ میں اگر انجماد خون سے کہیں رکاوٹ آ گئی ہو تو دور ہو جاتی ہے۔ یہی مرکب پرانے دردسر اور شقیقہ میں مفید ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

یہ سدوں کو نکالتا ہے۔ رطوبتوں کو جذب کرتا ہے۔ اس کے سونگھنے سے زکام ختم ہو

جاتا ہے۔اس کا جوشاندہ کھانسی زکام کو دور کرتا ہے۔ مالیخولیا میں فائدہ کرتا ہے۔اس کے پینے سے گردے اور مثانے کی پتھری ٹوٹ جاتی ہے۔اسے دودھ میں ملا کر پینے سے سردرد دور ہو جاتا ہے۔لقوہ اور مرگی میں فائدہ ہوتا ہے۔یہی جوشاندہ شراب کا نشہ اتار دیتا ہے۔سینہ کے عضلاتی اور اعصابی دردوں میں فائدہ دیتا ہے۔اس کے پتوں کا رس آنکھوں میں ٹپکانے سے ابتدائی موتیا بند ٹھیک ہو جاتا ہے۔نظر کی کمزوری دور ہوتی ہے۔

اس کے پتوں کے سفوف میں نمک ملا کر چاٹنے سے منہ سے زیادہ ٹپکنے والی رال ٹھیک ہو جاتی ہے۔اس کا جوشاندہ دمہ کی شدت کو کم کرتا ہے اور جسم کے اندر گرمی پیدا کرتا ہے۔ بلغمی پتی میں نافع ہے۔

گیلانی کہتا ہے کہ مرزنجوش کا لیپ آنکھوں کی سوزشوں اور ورم میں مفید ہے۔

مرزنجوش کے تازہ پتوں کو گھوٹ کر ان کا رس نکال کر اس میں ہم وزن روغن زیتون ملا کر اسے ہلکی آنچ پر اتنا پکائیں کہ پانی سوکھ جائے۔ یہ مرزنجوش کا تیل ہے۔ جسے درد و ورم اور نیل والی جگہوں پر لگایا جا سکتا ہے۔

کیمیاوی تجزیہ

اس میں نباتاتی جوہروں کے علاوہ ایک فرازی تیل OLEUM MARJORANAE کے علاوہ ٹارچین اور ایک کڑوا جوہر ہوتا ہے۔فرازی تیل پانی کی بجائے الکحل اور ایتھر میں حل پذیر ہے۔اس میں مقامی طور پر دوران خون کو بڑھانے ،جلد کو گرمی پہنچانے والی تمام صفات موجود ہیں جو فرازی تیلوں VOLATILE OILS کا خاصہ ہیں۔

جدید مشاہدات

بھارتی پنجاب کے عادی نشے باز بھنگ کے ساتھ مرزنجوش ملا کر اسے حقہ میں پیتے ہیں۔اس کے دھوئیں سے پودینہ کی طرح کی خوشبو آتی ہے۔

مرزنجوش اپنے اثرات کے لحاظ سے کاسرالریاح، آنتوں کے جراثیم کو مارنے والا، محرک، پسینہ لانے والا، حیض کو جاری کرنے والا اور مقوی پودا ہے۔

مرزنجوش کا فرازی تیل خوشبو کے لیے استعمال ہوتا ہے۔ اس کے دو سے تین قطرے کسی چیز میں ملا کر پینے سے ریاح نکل جاتے ہیں۔ سونگھنے سے دل ڈوبنے اور زکام میں فائدہ ہوتا ہے۔ تیل سے ماہواری کا درد جاتا رہتا ہے۔ پیٹ سے قولنج کا درد جاتا رہتا ہے۔ مگر یہ یاد رہے کہ قولنج آنتوں میں رکاوٹ، اپنڈکس گردوں کی خرابیوں اور پتہ میں پتھری سے بھی ہوسکتا ہے۔ ایسے میں مناسب تشخیص کے بغیر مرزنجوش کا تیل یا کوئی اور محرک دوائی خطرناک نتائج کا باعث ہوسکتی ہے۔

روغن مرزنجوش میں تھوڑا سا زیتون یا تلوں کا تیل ملا کر جوڑوں کے درد میں مالش کرتے ہیں۔ کان میں ٹپکانے سے کان کا درد کم ہو جاتا ہے۔ پیٹ پر گرم کر کے ہلکے ہاتھ سے ملنے سے ریاح خارج ہو جاتے ہیں۔ سر کے اطراف میں اس کی مالش سے درد شقیقہ جاتا رہتا ہے۔ اگر خالص تیل میسر نہ ہو تو پتوں کو گھوٹ کر روغن زیتون کے ساتھ ابال کر چھان کر تیل حاصل کیا جاسکتا ہے۔

ایک پاؤ پتوں کو اڑھائی سیر پانی میں پکا کر اس کا جوشاندہ تیار کیا جاتا ہے۔ جسے اندرونی تکالیف کے لیے ایک سے دو بڑے چمچوں کی مقدار میں کھانے سے بعد دن میں دو سے تین مرتبہ دیا جاسکتا ہے۔

مرزنجوش کے پتوں کو پانی میں اُبال کر چھانا ہوا جوشاندہ آنکھ میں موتیا کے لیے یقیناً مفید ہے۔ ہم نے درجنوں مریضوں کو یہ استعمال کرایا اور فائدہ ہوا۔ لیکن موتیا اتنا پرانا نہ ہو۔ اسی طرح آنکھ میں پھولا نکالنے میں بھی مفید ہے۔

جن مریضوں کی آنکھوں میں یہ پانی ڈالا گیا ان کی بینائی بھی بہتر ہوگئی۔

ہومیو پیتھک طریقہ علاج

اس میں مرزنجوش کو مختلف طاقتوں میں جلق سے پیدا ہونے والی خرابیوں میں بڑی کامیابی سے استعمال کیا گیا ہے۔ اس کے استعمال سے چھاتیوں کا ورم جاتا رہتا ہے۔

-☆-

منقّٰہ --- زبیب

RAISINS

VITIS VINIFERA

منقّٰہ کی دو بڑی قسمیں ہیں۔ چھوٹے انگور کو سکھائیں تو کشمش بنتی ہے۔ اور بڑا انگور سوکھ کر منقّٰہ بنتا ہے۔ انگوروں کو سکھانے کا رواج ان ممالک میں ہے جہاں انگور کی پیدائش ان کی مقامی ضروریات سے زیادہ ہوتی ہے یا ایسے علاقوں میں جہاں پر پیدا ہونے والی فصل منڈیوں تک پہنچانا ممکن نہیں ہوتا۔ جیسے کہ ایران، افغانستان اور چترال کے دورافتادہ علاقے۔ ہر علاقہ میں رنگ اور ماہیت جدا ہوتی ہے۔

یوں تو انگور دنیا کے اکثر سرد ممالک میں ہوتا ہے۔ یورپ میں، فرانس، جرمنی، سپین وغیرہ میں لاکھوں ٹن پیدا ہوتا ہے۔ مگر ان کی اکثریت بدمزا اور کھانے کے قابل نہیں ہوتی۔ اس لیے یورپ کا انگور زیادہ طور پر شراب سازی میں استعمال ہوتا ہے۔

ہندوپاک میں بلوچستان اور صوبہ سرحد کا انگور لذیذ اور پورے ایشیا میں مقبول ہے۔ انگور کا پودا درخت کی بجائے بیل کی صورت میں ہوتا ہے اور اس کے ساتھ پھل گچھوں کی صورت میں لٹکتے ہیں۔

قرآن مجید کے ارشادات

قرآن مجید میں انگور کا ذکر 11 مرتبہ آیا ہے۔ اور ہر جگہ اسے بہترین پھل، پرہیزگاروں

کے لیے انعام کے طور پر ذکر فرمایا گیا۔

ایود احدکم ان تکون له جنت من نخیل و اعناب تجری من تحتها الانھٰر له فیھا من کل الثمرات (البقرۃ)

(تم میں سے ہر کوئی چاہے گا کہ اس کے پاس ایسے باغات ہوں جن میں کھجور اور انگور ہوں۔ نیچے نہریں چلیں اور اس میں ہر قسم کے پھل ہوں)

ینبت لکم به الزرع والزیتون النخیل والاعناب ومن کل الثمرات ان فی ذٰلک لاٰیات لقوم یتفکرون۔ (النحل۔۱۲۰)

(وہ اسی پانی سے ہر قسم کے اناج، زیتون، کھجور، انگور اور ہر قسم کے پھل اگاتا ہے۔ جس میں غور کرنے والوں کے لیے پنہاں علامات ہیں)

ان للمتقین مفازا حدائق واعنابا وکواعب اترابا و کاسا دھاقا۔ (النبا)

(پرہیزگاروں کے لیے جنت میں بہترین دلچسپی کے لیے باغ، انگور، ہم عمر لڑکیاں اور لبریز جام ہیں)

انگور اور دوسرے پھل قدرت کا تحفہ ہیں۔ یہ ان پھلوں میں سے اس جو راست بازوں کو انعام کے طور پر جنت میں دیے جائیں گے۔ لیکن انسان کی کجروی کا عالم بیان کرتے ہوئے فرمایا گیا۔

ومن ثمرات النخیل والاعناب تتخذون منه سکرا۔ (النحل: ۶۷)

(اور پھلوں میں سے کھجور اور انگور کو تم مسکرات بنانے میں استعمال کرتے ہو)

کتب مقدسہ کے ارشادات

انگور کا ذکر توریت اور انجیل میں مختلف مقامات پر ۸۴ مرتبہ آیا ہے۔

۔۔۔اور اپنے تاکستانوں کا پھل توڑا اور انگوروں کا رس نکالا اور خوب خوشی منائی۔ (قضاۃ۔۲۷:۹)

جب کسی اچھی چیز کا ذکر آیا یا نا قابل تلافی نقصان کی نوعیت مذکور ہوئی تو فرمایا:

تیرے انگور اور انجیر کھا جائیں گے۔ (یرمیاہ ۵:۱۷)

نقصان کی شدت کے بیان میں پھلوں کے نقصان کو بطور مثال عظیم ترین بتایا گیا۔

۔۔۔میں اس کے انگور اور انجیر کے درختوں کو جن کی بابت اس نے کہا یہ میری اجرت ہے جو میرے یاروں نے مجھے دی ہے۔ ان کو برباد کر دوں گا۔ ان کو جنگل بنا دوں گا۔ (ہوسیع ۲:۱۲)

جب اچھے پھلوں کی مثال دینی ہوئی تو یہی سامنے آتے ہیں۔

اے میرے بھائیو! کیا انجیر کے درخت میں زیتون اور انگور میں انجیر پیدا ہو سکتے ہیں؟ اسی طرح کھاری چشمہ سے میٹھا پانی نہیں نکل سکتا۔ (یعقوب ۳:۱۲)

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے ارشاداتِ گرامی

حضرت تمیم الداریؓ نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں منقہ کا تحفہ پیش کیا۔ اپنے ہاتھوں میں لے کر انہوں نے فرمایا۔

کلوا فنعم الطعام الزبیب یذهب التعب، ویطفی الغضب، ویشد العصب، ویطیب النکهة ویذهب البلغم

ويصفي اللون. (ابونعیم)

(اسے کھاؤ کہ یہ بہترین کھانا ہے۔ یہ تھکن کو دور کرتا ہے، غصہ کو ٹھنڈا کرتا ہے۔ اعصاب کو مضبوط کرتا ہے، چہرے کو خوبصورت کرتا ہے، بلغم کو نکالتا ہے اور چہرے کی رنگت کو نکھارتا ہے)

حضرت علیؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

من اكل كل يوم احدى وعشرين زبيبة حمراء لم يجد في جسده ما يكره.

(جس نے روزانہ منقہ سرخ کے اکیس دانے کھائے وہ ان تمام بیماریوں سے محفوظ رہے گا جن سے ڈرلگتا ہے)

سعید بن زیاد اپنے والد اور دادا سے روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

نعم الطعام الزبيب يشد العصب ويذهب بالوصب ويطيب النكهة ويذهب بالبلغم ويصفي اللون؟

(ابن السنی، ابونعیم، ابن عساکر، الدیلمی والخطیب)

یہ روایت تمیم الداریؓ سے تقریباً انہی الفاظ میں ابونعیم نے بیان کی ہے۔ محدثین کی تحقیق میں سعید بن زیاد کا شجرہ بن قائد بن زیاد بن ابی ہند الداری ہے۔ انہوں نے یہ واقعہ بھی اپنے باپ اور دادا سے روایت کیا ہے۔

حضرت علیؓ سے منقہ کے بارے میں تقریباً یہی الفاظ نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے منقول ہیں کہ حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

عليكم بالزبيب فانه يكشف المرة ويذهب بالبلغم وتشد العصب ويذهب بالعيا ويحسن الخلق ويطيب النفس ويذهب بالهم. (ابونعیم)

(تمہارے فائدہ کے لیے منقہ موجود ہے۔ یہ رنگ کو نکھارتا، بلغم کو نکالتا، اعصاب کو مضبوط بناتا، کمزوری کو دور کرتا، مزاج کو خوشگوار بناتا، سانس کو خوشبودار کرتا اور غم کو دور کرتا ہے)

احادیث سے یہ بات ثابت ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کھجور یا منقہ کو پانی میں بھگو کر اس کا شربت نوش فرمایا کرتے تھے۔

حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت فرماتے ہیں۔

كان رسول الله صلى الله عليه وسلم ينقع له الزبيب فيشربه اليوم والغدا و بعد الغد ثم يامر به فيسقى. (ابوداؤد)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے منقہ بھگویا جاتا تھا۔ وہ یہ شربت اس روز پیتے۔ اگلے روز پیتے اور بعض اوقات اس سے اگلے روز بھی۔ بقایا دوسروں کو دے دیتے تھے۔ ایک اور روایت میں بچا ہوا ملازمین کو دے دیا جاتا تھا)

منقہ کے استعمال کی ہدایات میں ارشاد ہوا۔ حضرت ابن عباسؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

كلوا الزبيب واطرحوا عجمه، فان في عجمه داء و في لحمه شفاء. (ذہبی)

(منقہ کھایا کرو۔ مگر اس کا چھلکا اتار دیا کرو۔ کیونکہ اس کے چھلکے میں بیماری اور گودے میں شفا ہے)

غالباً اس کی وجہ یہ رہی کہ مٹھاس کی وجہ سے مکھیوں کی غلاظت چھلکے پر لگی رہتی ہے۔ اس لیے کھانے سے پہلے اسے اتار دیا جائے۔

نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم ان يجمع بين

التمر والزبیب فی النقع۔ (بخاری)
(بھگونے کے لیے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے ایک ہی برتن میں کھجور اور منقہ کو جمع کرنے سے منع فرمایا)

محدثین کے مشاہدات

امام زہری کہتے ہیں کہ جس کسی کو حدیث حفظ کرنے کا شوق ہو وہ منقہ کھائے وہ خود سیب نہیں کھاتے تھے۔ اور اسے بطور غذا کے کھجور سے بہتر گردانتے تھے۔ کہتے تھے کہ جو کوئی منقہ کے ساتھ پستہ لوبان کا چھلکا نہار منہ کھائے اس کا ذہن قوی ہو جاتا ہے۔

ذہبی کی دانست میں منقہ پیاس لگاتا، جسم میں حدت پیدا کرتا، لاغر جسم کو موٹا کرتا اور اس کے بیج معدہ کی اصلاح کرتے ہیں۔ انار کے دانوں کے ساتھ منقہ کا خیسا ندہ ہاضمہ کے لیے مفید ہے۔

ابن قیم کی تحقیقات کے مطابق کشمش سے منقہ بہتر ہے۔ اس کا گودا، پھیپھڑوں کے لیے اکسیر ہے۔ پرانی کھانسی میں فائدہ دیتا، گردہ اور مثانہ کے درد دور کرتا ہے۔ پیٹ کو نرم کرتا اور معدہ کو مضبوط کرتا ہے۔ جگر اور تلی کو طاقت دیتا ہے۔ ہاضمہ درست کرتا ہے۔

اگر اسے بیجوں کے بغیر کھایا جائے تو یہ بہترین غذا ہے۔ اور اگر اس کے بیج بھی کھائے جائیں تو پھر یہ معدہ جگر اور تلی کے اپنے اصل حجم پر واپس لاتا ہے۔ بلغم کو نکالنے کے بعد اس کی آئندہ پیدائش کو کم کرتا ہے۔ اس کا گودا نکال کر اگر ملتے ہوئے ناخنوں پر لگایا جائے تو ان کو مضبوط کر دیتا ہے۔

اطبائے قدیم کے مشاہدات

ابن ماسویہ نے انگور کو تمام میووں سے افضل قرار دینے کے بعد کہا ہے۔ کہ جب وہ درخت پر پورا پک جائے تو اس کے بعد کھایا جائے۔ یہاں پر اطباء کا اختلاف ہے۔ بعض استاد پتلے چھلکے والے انگور کو فوراً کھانے کی تاکید کرتے ہیں۔ جبکہ دوسرے موٹے چھلکے

والے کو کچھ دن پڑا رہنے کے بعد قابل استعمال قرار دیتے ہیں۔ زونی کہتے ہے کہ روٹی کے ساتھ انگور کھانے سے تقویت حاصل ہوتی ہے۔ اور اس کے بعد تبخیر نہیں ہوتی۔ اگر انگور کے خوشوں پر زیتون کا تیل لگا دیا جائے تو ان پر بھڑیں نہیں آتیں۔ یہی عمل آج کل بازار میں ملنے والی کھجوروں پر کیا جاتا ہے۔ ریڑیوں والے کھجوروں پر کوئی بدبودار تیل مل دیتے ہیں جس سے ان پر مکھی نہیں بیٹھتی۔

انگور کا ذکر یونانی دیومالا میں دیوی سس کے حوالہ سے اور بھارتی دیومالا میں اندر دیوتا کے ذریعہ ملتا ہے۔ جس نے لوگوں کو انگور سے شراب بنانے کا طریقہ سکھایا۔

انگور سریع الہضم ہے۔ خون صالح پیدا کرتا ہے۔ بوعلی سینا کہتا ہے کہ انگور سے بننے والا خون انجیر سے ہلکا اور کم ہوتا ہے۔ دوسرے اطباء کا کہنا ہے کہ انگور کا پوست اگر گل جائے تو پھر یہ انجیر سے بھی زیادہ بہتر مولد خون صالح ہے جگر کو قوت دیتا ہے۔ اعضاء کی سستی کو دور کرتا ہے۔ اس کا گودا شکر کے ساتھ پکا کر پیا جائے تو پیاس کو کم کرتا ہے۔

اس کے مقامی استعمال میں ویدوں نے قرار دیا ہے کہ انگور کی بیل کی لکڑی کو جلا کر اس کی راکھ پانی میں گھول کر پینے سے گردے اور مثانہ میں پتھری کی پیدائش رک جاتی ہے۔ اس کے لیپ اور پلانے سے جسم کے اکثر ورم اتر جاتے ہیں۔ بواسیر کے مسے اتر جاتے ہیں۔ اسی راکھ کو سرکہ میں ملا کر لگانے سے باؤلے کتے کے کاٹنے کا زخم بے ضرر ہو جاتا ہے۔

(نوٹ) یہ عمل تجربہ شدہ نہیں ہے۔ اس لیے کتا کاٹے جیسی مہلک بیماری میں تجربہ کرنا خطرناک ہوگا۔

منقہ کا عصارا شراب کے خمار کو رفع کرتا ہے۔ اگر اسے آگ میں پکا کر جوشاندہ بنا لیا جائے تو اس کے غرارے حلق کی سوزش کو ختم کرتے ہیں۔ پینے سے خونی قے اور نکسیر میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کا لیپ بواسیر کے خون کو بند کرتا ہے اور بیماری کو دور کرتا ہے۔

انگور معدہ کے لیے مقوی ہے۔ کھانسی میں مفید ہے۔ اس کا لعاب آگ پر گاڑھا کر

کے اس میں سونٹھی اور انجیر ملا کر شہد کے ساتھ دینے میں پرانی کھانسی کا بہترین علاج ہے۔
مغز بادام کے ساتھ خفقان کو نافع ہے۔ مرگی میں مفید ہے۔ جو کے پانی کے ساتھ منقہ ابال
کر دینے سے پیشاب آور ہے اور گردہ سے پتھری کو نکالتا ہے۔ مرگی میں مفید ہے۔

اطباء قدیم کے ان مشاہدات کو دیکھیں تو نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس کے جتنے بھی
فوائد ارشاد فرمائے ان میں سے ہر ایک کی تصدیق موجود ہے۔ جبکہ ان میں سے اکثر اس
امر سے آشنا نہ تھے کہ سرکار نے اس کی کیا افادیت بیان فرمائی۔

کیمیاوی ترکیب

حکومت ہند کے ایگریکلچرل ریسرچ کمیٹی نے اس میں قابل خوراک اجزاء کی موجودگی
۹۰ فیصدی قرار دی ہے۔ اس میں معدنی نمکوں کے علاوہ تمام وٹامن، گلوکوس، فولاد،
فاسفورس، کیلیشیم، آکسیلک اور ٹارٹرک ایسڈ پائے جاتے ہیں۔ اس کے بیجوں میں ایک
تیل، چکنائی اور ٹینک ایسڈ ملتے ہیں۔ جبکہ چھلکے میں زیادہ طور پر ٹینک ایسڈ ہوتا ہے۔ اس
میں شکر کی مقدار ۱۸ فیصدی کے قریب ہوتی ہے مگر یہ شکر جسم میں جا کر نقصان نہیں دیتی۔

جدید تحقیقات

انگور میں غذائیت اور جوہر کافی ہیں۔ اس لیے جسم کو قوی کرتا ہے۔ بہترین غذا اور جلد
ہضم ہونے والا ہے۔ خون صالح پیدا کرتا ہے۔ پیاس کو رفع کرتا ہے۔ بخاروں کو دور کرتا،
دق، نزلہ، زکام اور کھانسی کے مریضوں کے لیے ایک مفید غذا ہے۔ تسکین شکم کرتا ہے۔ مقوی
قلب ہونے کی وجہ سے خفقان اور ضعف قلب میں مفید ہے۔ اسے رات کو پانی میں بھگو کر
صبح یہ پانی پینے سے پرانی قبض دور ہو جاتی ہے۔

منقہ کے پانی والا نسخہ بھارتی حکومت کے شعبہ طب یونانی نے شائع کیا ہے۔ اور یہ
امر دلچسپی سے خالی نہ ہوگا کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم ہمیشہ منقہ کو پانی میں بھگو کر اس کا پانی نوش
فرمایا کرتے تھے۔

گرجا گھروں میں دیئے جانے والے متبرک پانی میں بھی منقہ بھگو کر دیا جاتا ہے۔

طب یونانی میں منقہ جوشاندوں کا اہم جزو رہا ہے۔ اور معجون زبیب کے نام سے ایک مشہور مرکب اب بھی دواخانوں میں ملتا ہے۔

انگور اور شراب

ہندو دیو مالا کے مطابق انسانوں کو شراب بنانے کا علم اندر دیوتا نے سکھایا تھا۔ اس لیے ان کے عقیدہ میں شراب یا سوم رس پینا اچھی بات ہے۔ عیسوی تعلیمات میں بھی شراب حرام ہے۔ مگر پادریوں نے توضیحات کے ذریعہ انگور کی شراب کو مذہبی رسوم میں داخل کر لیا۔ شراب کے متعلق دنیا کے کسی مذہب نے کوئی واضح ہدایت نہیں دی۔ اس لیے ان کے ماننے والے چاہیں تو شراب نوشی کر سکتے ہیں۔

اس سلسلے میں پہلی اہم حقیقت اس طرح میسر ہے۔

عن طارق بن سوید الحضرمی قال قلت یا رسول اللّٰہ ان بارضنا اعنابا نعتصرها فنشرب منها؟ قال لا فراجعته قلت: انا نستشفی للمریض قال ان ذلک لیس بشفاء، ولکنه داء. (مسلم، ابوداؤد، ترمذی)

(طارق بن سوید حضرمیؓ نے کہا یا رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم ہمارے ملک میں انگور ہوتے ہیں، کیا ہم ان کا رس نکال کر پی لیں؟ فرمایا "نہیں"۔ پھر کہا کہ ہم اس سے مریضوں کا علاج کرتے ہیں۔ حضور اکرمؐ نے فرمایا اس میں تو ہرگز شفا نہیں بلکہ یہ بذات خود بیماری ہے)

ایک دوسری روایت میں ارشاد گرامی ہوا۔

من تداوی بالخمر فلا شفاه اللّٰہ. (ابو نعیم. فتح الکبیر)

(جس کسی نے شراب سے علاج کیا اس کے لیے اللہ کی طرف سے

کوئی شفا نہیں)

اطباء قدیم کے اکثر نسخوں میں شراب سُرخ اور برانڈی کا ذکر ملتا ہے۔ مگر تجربات سے یہ بات اطباء کو بھی واضح ہوگئی کہ شراب کو کسی بھی علاج میں کوئی برتری حاصل نہیں۔ قرآن مجید نے طبیب کو اس امر کی اجازت دی ہے کہ وہ علاج کے لیے کسی بھی ایسی چیز کو استعمال کرسکتا ہے جو اسلام نے حرام قرار دی ہو۔ اجازت اپنی جگہ قائم ہے۔ مگر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس کے ساتھ اپنا مشاہدہ شامل فرمایا کہ حرام چیزوں میں شفا نہیں۔ شراب کسی بیماری کا علاج نہیں بلکہ بیماریوں کی پیدائش کا باعث ہوتی ہے۔

یورپ میں انگور کا زیادہ تر مصرف شراب بنانا رہا ہے۔ اس شراب کو کشید کر کے برانڈی بنتی ہے۔ برانڈی کے بارے میں یقین کیا جاتا ہے کہ یہ سردی، زکام، کھانسی اور نمونیہ کا بہترین علاج ہے۔ طب جدید میں برانڈی SPIRIT VINUM GALICI کے نام سے استعمال ہوتی رہی ہے۔ اب کی تحقیقات یہ ہے کہ برانڈی دینے کے بعد پھیپھڑوں کا دفاعی نظام مفلوج ہو جاتا ہے۔ شراب کا ایک گلاس بھی گردوں میں ورم پیدا کرسکتا ہے۔ اس کا ہر گھونٹ دماغ کے خلیوں کو ضائع کرتا ہے اور یہ خلیے دوبارہ پیدا نہیں ہوتے۔ اس لیے شراب کا ہر گھونٹ، دماغی صلاحیت اور یادداشت کو مستقل طور پر خراب کرتا ہے۔ شراب جگر اور معدہ کے لیے زہر ہے۔ ان نقصانات کی موجودگی میں یہ کسی بیمار جسم کے لیے کسی فائدے کا باعث نہیں ہوسکتی۔

ایران میں منقہ سے ایک خاص قسم کی شراب کشید کی جاتی تھی جسے "عرق" کہتے تھے۔ اس کا نشہ دوسری شرابوں سے تیز اور اسی مناسبت سے اس کے نقصانات بھی دوسروں سے زیادہ ہوتے تھے۔ سنا ہے اب یہ نہیں بنتی۔

جدید تحقیقات نے یہ بات ثابت کردی ہے کہ شراب کے متعلق نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے ارشادات کتنے صحیح اور اہم اصول علاج ہیں۔

-☆-

میتھی --- حلبہ

TRIGONELLA GRACECUS

FOENUM

میتھی عام طور پر کاشت کی جاتی ہے۔ خودرو پودے کم ہوتے ہیں۔ گرم ممالک ہی میں نہیں بلکہ سرد ممالک میں بھی کثرت سے استعمال ہوتی ہے۔ انگریزی میں اسے FUNEGREEK کہتے ہیں۔ تازہ میتھی اتنی خوشبودار نہیں ہوتی۔ مگر جب اسے سکھایا جاتا ہے تو خوشبو آنے لگتی ہے۔ خوشبو کا تعلق کاشت کے علاقہ سے بھی ہے۔ مثلاً پنجاب میں قصور کی میتھی اور وہ بھی ایک خاص علاقہ کی، دوسرے علاقوں کی نسبت زیادہ خوشبودار ہوتی ہے۔

احادیث نبویؐ

قاسم بن عبدالرحمانؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

استشفوا بالحلبة (ابن القیم، فی الطب النبوی)

(میتھی سے شفا حاصل کرو)

اس ضمن میں ایک اور حدیث بھی مذکور ملتی ہے اسے ابن القیمؒ نے اطباء کا قول قرار دیا ہے جبکہ ذہبیؒ نے اسے حدیث میں بیان کیا ہے۔

لو تعلم امتی ما فی الحلبة لا شتروها ولو بوزنها ذهبا.

(میری اُمت اگر میتھی کے فوائد کو سمجھ لے تو وہ اسے سونے کے ہم

وزن خریدنے سے بھی دریغ نہ کرے)

مکہ معظمہ کی فتح کے بعد حضرت سعد بن ابی وقاصؓ بیمار ہوئے تو حارث بن کلدہ حکیم نے ان کے لیے ''فریقہ'' تیار کرنے کی ہدایت کی جس میں کھجور، جو کا دلیا اور میتھی پانی میں ابال کر مریض کو نہار منہ شہد ملا کر گرم گرم پلایا جائے۔ یہ نسخہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں پیش کیا گیا۔ انہوں نے اسے پسند فرمایا اور مریض کو شفا ہوگئی۔ محدثین نے لکھا ہے کہ کھجور کی جگہ انجیر بھی شامل کی جا سکتی ہے۔ مگر دونوں کی شمولیت اس لیے ممکن نہیں کہ سرکار دو عالم صلی اللہ علیہ وسلم نے کھجور اور انجیر کو ایک ہی نسخہ میں جمع کر دینے کی ممانعت فرمائی ہے۔ ایک اور روایت کے مطابق اس نسخہ میں ملٹھی بھی تھی۔

محدثین کے مشاہدات

میتھی کا جوشاندہ حلق کی سوزش، ورم اور دکھن کے لیے بہت مفید ہے۔ سانس کی گھٹن کو کم کرتا ہے۔ کھانسی کی شدت دور ہوتی ہے اور معدہ میں اگر جلن ہو تو جاتی رہتی ہے۔ میتھی کا یہ اثر بڑی اہمیت کا حامل ہے۔ کیونکہ کھانسی کے علاج میں استعمال ہونے والی تمام دوائیں معدہ میں خراش پیدا کرتی ہیں۔ اس لیے پرانی کھانسی کے تمام مریضوں کو معدہ میں جلن اور بدہضمی کی شکایت رہتی ہے۔ طب نبویؐ میں میتھی اور سفرجل ایسی منفرد دوائیں ہیں جو کھانسی کو ٹھیک کرنے کے ساتھ ساتھ معدہ کی اصلاح بھی کرتی ہیں۔

میتھی سے ریاح خارج ہوتے ہیں۔ بواسیر کی شدت میں کمی آتی ہے۔ اور پھیپھڑوں کی سوزش نہ صرف کہ دور کرتی ہے بلکہ آئندہ کے لیے بھی بچاؤ کرتی ہے۔ اگر اس کے جوشاندہ سے سر دھوئیں تو سر کی خشکی کم کرتی ہے۔ ایک اور روایت کے مدنظر میتھی کے ساتھ حب الرشاد کو شامل کیا گیا تو نہ صرف کہ سکری کو فائدہ ہوا بلکہ بال گرنے بھی کم ہو گئے۔

میتھی کو پیس کر موم کے ساتھ ملا کر اگر سینہ پر لیپ کیا جائے تو چھاتی کے درد میں مفید ہے۔

کیمیاوی ساخت

اس کی ساخت میں قدرت نے لحمیات اور ان کے ایمونیائی ترشوں کا تناسب اس خوبصورتی سے قائم کیا ہے کہ اپنی ہیئت کے لحاظ سے یہ دودھ کے قریب ترین ہے۔ اس میں فاسفیٹ کے علاوہ فولاد کی ایک ایسی نامیاتی قسم پائی جاتی ہے جو پیٹ کو خراب کیے بغیر فوراً ہی جذب ہو کر جسم سے خون کی کمی کو دور کرتی ہے۔ اس میں مختلف قسم کے الکلائیڈ ہوتے ہیں ان میں سے ایک TRIGONE---LLINE ہے۔ جو بڑی اہمیت رکھتی ہے۔ اس کے نمکیات پیشاب آور ہیں اور اس میں ایسے لیس دار مادے پائے جاتے ہیں جو جھلیوں کی سوزش پر سکون آور اثرات رکھتے ہیں۔ اس طرح گردوں کی سوزش کو کم کرتی ہے۔

ایک امریکن محقق P.BLUM: نے معلوم کیا ہے کہ اپنے اجزاء اور ہیئت ترکیبی کے لحاظ سے یہ مچھلی کے تیل کا مکمل نعم البدل ہے۔

بھارتی ماہرین نے بلوم کی تائید کے ساتھ ساتھ یہ قرار دیا ہے کہ بعض اوقات اس کے اثرات مچھلی کے جگر کے تیل سے بھی بہتر ہوتے ہیں۔ یاد رہے کہ مچھلی کے تیل کے اہم اجزاء میں وٹامن 'ا' اور 'د' شامل ہیں جبکہ اس میں LECITHIN کافی مقدار میں موجود ہے۔

فوائد اور استعمال

یہ بنیادی طور پر پیشاب آور مخرج بلغم ہے۔ اس لیے گردوں کی سوزش میں جب پیشاب کم آ رہا ہو تو پیشاب لاتی ہے۔ اسی طرح بلغم نکلتی ہے، پھیپھڑوں کی اندرونی جھلی کی تندرستی کی نگہداشت کرتی ہے۔ بلغم نکالنے کے لیے ساتھ ساتھ جھلیوں کو توانائی دیتی ہے جس سے وہ آئندہ ملتہب ہونے سے محفوظ ہو جاتی ہیں۔

میتھی کے استعمال کے دو طریقے ہیں۔ ایک طریقہ اس کے پتے اور شاخیں سکھا کر کام میں لانا ہے۔ دوسرا طریقہ میتھی کے بیج استعمال کرنا ہے۔ بھارتی محقق بیجوں کو پتوں سے زیادہ مفید قرار دیتے ہیں۔ ہم نے اپنے ذاتی تجربات میں ہمیشہ بیج استعمال کیے اور یہ

ہمیشہ مفید رہے۔

۵ گرام (چھوٹا چمچہ) پسی ہوئی میتھی اگر پانی کے ساتھ کھائی جائے تو اسہال اور پیچش میں مفید ہے۔ اگر اس پانی کو گرم کر کے اس میں شہد ملا یا جائے تو پیشاب اور کھانسی کے لیے بھی مفید ہے۔ میتھی اشتہا آور ہے اس لیے بھوک کی کمی اور کھٹے ڈکاروں کو دور کرتی ہے۔ اس کا مسلسل استعمال خنازیر کا بہترین علاج ہے۔ چونکہ خنازیر غدودوں میں تپ دق کی قسم ہے اس لیے اس مقصد کے لیے اگر اس کے ساتھ قسط، شہد اور روغن زیتون بھی شامل کر لیا جائے تو علاج جلد ہوگا اور مریض کی کمزوری ابتدا ہی سے دور ہو جائے گی۔

جدید تحقیقات

یہ بات تجربات سے ثابت ہے کہ میتھی کا سرالریاح اور پیشاب آور ہے جن عورتوں کو حیض کا خون بار بار آتا ہو ان کے لیے مفید ہے عورتوں کے دودھ کی مقدار میں اضافہ کرتی ہے۔ جسمانی کمزوری کو دور کرتی ہے میتھی میں فولاد اور وٹامن ب اس کی خون کی کمی اور اعصابی کمزوری میں مفید بنا دیتے ہیں۔

میتھی کے مسلسل استعمال سے بواسیر کا خون بند ہو جاتا ہے اور اکثر اوقات مسے گر جاتے ہیں۔ اس نسخہ کے ساتھ اگر انجیر شامل کر لی جائے تو افادیت میں اضافہ ہو جاتا ہے۔

اس کے کیمیاوی اثرات کو جانے بغیر یہ بات مشاہدات سے ثابت ہوتی ہے کہ میتھی کھانے سے ذیابیطس کی شدت میں کمی آ جاتی ہے چند مریضوں کو۔۔۔۔

کلونجی۔ ایک تولہ

تخم کاسنی۔ آدھ تولہ

تخم میتھی۔ آدھ تولہ

کے تناسب سے ملا کر ذیابیطس کی شدت کے دوران ۳ ماشہ کی خوراک میں صبح شام دیا گیا۔ چھ ماہ کے استعمال سے اکثر لوگوں کے پیشاب میں شکر کی مقدار برائے نام رہ گئی۔

میتھی کے بیجوں میں لعاب دار اجزاء آنتوں کی جلن، گیس، پرانی پیچش اور معدہ کے السر میں سکون دیتے ہیں۔ سردی کے موسم میں کھانے کے بعد آدھا چھوٹا چمچ لگاتار کھانے سے موسم کی اکثر بیماریوں سے بچاؤ ہو جاتا ہے۔ ماہرین نے اسے مفرح قرار دیا ہے۔ دمہ اور پرانی کھانسی کے علاج میں قسط البحری اور حب الرشاد کے ہمراہ میتھی کے بیج شامل کر دینے سے علاج زیادہ آسان ہو جاتا ہے۔

۔☆۔

ورس --- ورس

FLEMINGIA GRAHAMIANA

عرب میں ورس کا پودا یمن کے علاوہ کہیں اور نہیں ہوتا۔ اسی بنا پر محدثین نے قرار دیا ہے کہ دنیا میں ورس صرف یمن میں ہوتی ہے۔ اس کا پیڑ تقریباً ۴ میٹر بلند ہوتا ہے۔ جس کی کاشت کی جاتی ہے۔ اگر یہ میدانی علاقہ میں ہو تو پھلیوں کے اندر گہرے سرخ رنگ کے سخت ریشے ہوتے ہیں۔ اگر پہاڑی علاقہ میں ہو تو ان ریشوں کا رنگ سرخی مائل سنہری ہوتا ہے۔ یہ ریشے شکل و صورت میں زعفران کی مانند ہوتے ہیں۔ مگر جب ہاتھ لگائیں تو سخت بلکہ ان کو پیسنا بھی مشکل ہوتا ہے۔ اطباء قدیم مشترکہ شکل کی بنا پر زعفران کو ورس کا بدل قرار دیتے ہیں۔

ورس کا مشرقی زبانوں میں یہی نام ہے۔ البتہ فارسی میں اسے کرکم کہتے ہیں ان ناموں کو بھارتی ماہرین نباتات نے مخمصہ میں ڈال دیا ہے۔ کرنل چوپڑا نے ورس کو کمیلہ قرار دیا ہے۔ اس کی ناواقفیت کا افسوسناک انجام یہ ہے کہ سعودی عرب میں پسا ہوا کمیلہ ورس کے نام سے فروخت ہوتا ہے۔ حالانکہ ان کی شکل و صورت اور خواص میں کوئی مماثلت نہیں۔ ندکارنی نے ہلدی کو کرکم قرار دیا ہے۔ جو کہ غلط ہے۔

محدثین نے قرار دیا ہے کہ ورس یمن میں ہوتی ہے۔ اور اس کی دو قسمیں ہیں۔ عمدہ کا رنگ سنہری یا سرخ اور گھٹیا قسم سوڈان اور حبشہ میں سیاہ رنگ کی ہوتی ہے اس کی قوت چار سال تک قائم رہتی ہے۔

سرایڈورڈ ولیم لین نے اپنی لغت میں ورس کا انگریزی ترجمہ MEMECYLON کیا ہے۔ بعض لوگ اسے TINCTURA قرار دیتے ہیں اور بعض نے اسے EDULE کا نام بھی دیا ہے۔ مگر دونوں کی شکلیں یکساں اور فوائد بھی قریب ہیں۔ جنوبی ہند اور سری لنکا میں ایک چیز ''وری کالا'' یا ''انجاتا'' پایا جاتا ہے۔ یہ درخت شکل وصورت میں ورس کے قریب ہے اور اس کے افعال اور اثرات بھی تقریباً ورس کے سے ہیں۔ اس لیے ورس کو اگر متبادل طور پر انجاتا قرار دیا جائے تو یہ غلط نہ ہوگا۔

ارشاداتِ نبویؐ

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے سب سے پہلے تو ورس کو رنگنے والی چیز قرار دے کر یہ حکم صادر فرمایا کہ حج کے لیے احرام کا کپڑا ورس سے نہ رنگا جائے۔ احادیث میں دوسری مرتبہ اس کا ذکر حضرت عبدالرحمانؓ بن عوف کی شادی کے سلسلہ میں ملتا ہے۔ یہ جب دربارِ رسالت میں حاضر ہوئے تو ان کے چہرے اور لباس پر پیلا رنگ لگا ہوا تھا۔ اس ضمن میں انہوں نے بیان کیا کہ انصار میں دولہا کے کپڑوں پر شادی کے بعد ورس کا رنگ ڈالا جاتا ہے۔ اس کے بعد ان کو ولیمہ کرنے کی ہدایت فرمائی گئی۔

حضرت زیدؓ بن ارقم روایت فرماتے ہیں۔

ان النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم کان ینعت الزیت والورس من ذات الجنب (جامع ترمذی)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم ذات الجنب کے علاج میں ورس اور زیتون کے تیل کی تعریف فرماتے تھے)

اسی مسئلہ کو زیدؓ بن ارقم ایک دوسری روایت میں یوں بیان فرماتے ہیں۔

نعت رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم من ذات الجنب ورسا وقسطا وزیتا یلدبہ. (سنن ابن ماجہ)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے ذات الجنب کے علاج میں قسط ہندی ورس اور زیتون کے تیل کی تعریف فرمائی)

ذات الجنب سے مراد پلوری ہے جو کہ تپ دق کی اقسام میں سے ہے۔

حضرت جابرؓ بن عبداللہ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

لا تحرقن حلوق اولادکن علیکن بقسط ھندی وورس فاسعطه ایاه. (مستدرک الحاکم)

(اے عورتو!! اپنے بچوں کے حلقوں کو سوزش سے جلایا نہ کرو جبکہ تمہارے پاس قسط ہندی اور ورس موجود ہیں۔ یہ ان کو چٹا دیا کرو)

یہی روایت الفاظ کے معمولی ردوبدل کے ساتھ دوسری کتابوں میں بھی موجود ہے۔

عن ام سلمةؓ، قالت! کانت النفساء تقعد بعد نفاسها اربعین یوما، وکانت احدانا تطلی الورس علی وجهها من الكلف.

(ام المومنین حضرت ام سلمہؓ بیان کرتی ہیں کہ عورتیں حیض سے فراغت یا زچگی سے فراغت کے بعد ورس کے پانی میں چالیس دنوں تک بیٹھا کرتی تھیں۔ اور ہم میں سے ایک اپنے چہرے پر ورس لگایا کرتی تھیں کیونکہ ان کو چہرے پر چھائیوں کے داغ تھے)

محدثین کے مشاہدات

جامع ترمذی کی سب سے مقبول اور مفصل شرح ''تحفۃ الاحوذی'' علامہ عبدالرحمٰنؒ مبارک پوری نے تصنیف کی ہے۔ وہ ورس کو یمن کے علاوہ کسی اور جگہ تسلیم نہیں کرتے۔ ان کی تحقیقات کے مطابق ورس کا محلول چہرے سے ہر کسی قسم کے داغ اور دھبے اتارنے کی یکتا دوائی ہے۔ انہوں نے جلدی تکالیف کی تینوں اہم اقسام ''نمش، بہق اور کلف'' کے

لیے اور خارش کے لیے اسے اکسیر قرار دیا ہے۔

ابن قیم نے ام سلمہؓ کی جس حدیث کا حوالہ دیا ہے۔ علامہ عبدالرحمن اسے حضرت عائشہ صدیقہ کے بارے میں قرار دیتے ہیں۔ بیان کرتے ہیں کہ اگر حضرت عائشہؓ کے چہرے پر چھائیوں کے داغ تھے تو وہ ورس کے استعمال کے بعد دور ہو گئے تھے۔ مگر وہ پوری زندگی نہایت باقاعدگی کے ساتھ زیتون کے تیل میں ورس ملا کر رات کو چہرے پر لگاتی رہیں۔ جس سے ان کی جلد بے عیب اور اتنی چمکدار تھی کہ لوگ انہیں ''حمرا'' کے لقب سے پکارتے تھے۔

ابو حنیفہ دینوریؒ نے بیان کیا ہے کہ اسے یمن کے لوگ کاشت کرتے ہیں اور جب کبھی شاندار دعوت کا اہتمام کریں تو اسے دیگر مصالحوں کے ساتھ سالن میں ڈالتے ہیں۔

ابن قیمؒ سرخ رنگ کی ورس کو سب سے عمدہ قرار دیتے ہیں۔ وہ ایک گرم دوائی کو پانی کے ساتھ پینے کی سفارش کرتے ہیں۔ اس کے فوائد تقریباً وہی ہیں جو قسط البحری کے ہیں۔ اس کے پینے سے خارش، پھنسیاں، جسم سے آبلے اور اگزیما دور ہو جاتے ہیں۔ اگر کسی کپڑے کو ورس میں رنگ کر پہنا جائے تو اس سے بھی قوت باہ میں اضافہ ہوتا ہے۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

ورس کا نام اگرچہ علم الادویہ کی متعدد کتابوں میں موجود ہے مگر اکثر اطباء نے اس کے صحیح اثرات کا ذکر نہیں کیا۔ ایک جگہ مذکور ہے کہ ورس خوشبودار گھاس ہوتی ہے۔ ''مہذب الاسماء'' نے اسے زعفران کی قسم قرار دیا ہے۔

یہ مختلف زہروں کا تریاق ہے۔ جسم کو قوت بخشتا اور فرحت دیتا ہے۔ خفقان کو دور کرتا ہے۔ سیاہ داغ زائل کرتا ہے۔ ریاح غلیظ کو تحلیل کرتا ہے۔ گردہ اور مثانہ کی پتھری کو توڑ کر نکالتا ہے۔

کیمیاوی ساخت

اس میں کلوروفل، ایک زرد رنگ کا GLUCOSIDE گوند، نشاستہ MALIC ACID

اور غیر نامیاتی نمک پائے جاتے ہیں۔

جدید مشاہدات

اس کے پتوں کا جوشاندہ بنا کر اسے آشوب چشم کے لیے آنکھوں میں ڈالا جاتا ہے۔
اسی جوشاندے کا ایک گھونٹ دن میں تین چار مرتبہ پینے سے سوزاک اور لیکوریا میں فائدہ ہوتا ہے۔اس کی جڑوں کا جوشاندہ کثرت حیض میں مفید ہے۔

ندکارنی کی تحقیقات کے مطابق ورس کے درخت کی چھال کو پیس کر اس کے ساتھ کالی مرچ ،اجوائن ملا کر چوٹوں پر سینک دیا جائے تو ورم اتر جاتا ہے۔

ورس کے بارے میں قدیم اور جدید مشاہدات کو سامنے رکھیں تو ایک اہم چیز سامنے آتی ہے کہ ہر دور میں یہ سوزش کو رفع کرنے کے لیے استعمال ہوئی۔جس سے لازمی نتیجہ یہ نکلتا ہے کہ اس میں جراثیم کو ہلاک کرنے کی استعداد موجود ہے۔

ان مشاہدات کی روشنی میں احادیث نبوی کو دیکھیں تو حیرت ہوتی ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ورس کو گلے کی سوزش اور تپ دق میں تجویز فرمایا۔جہاں تک سوزشوں کا تعلق ہے قدیم اور جدید دونوں قسم کے اطباء اس کے دافع تعفن اثرات کے بارے میں متفق ہیں۔
جہاں تک دق کے جراثیم کا تعلق ہے۔کسی نے اس باب میں توجہ نہیں دی۔

حزن امراض اور لوزتین کی سوزش میں ہم نے ورس کو ذاتی طور پر استعمال کیا ہے اور اکثر اوقات ان مریضوں کو دی گئی جن کے گلے تمام جدید ادویہ کے باوجود ٹھیک نہ ہوتے تھے۔ان میں ورس کے استعمال سے حیرت ناک نتائج حاصل ہوئے۔مگر اسے کافی دیر تک دینا پڑا ہے۔

چہرے سے داغ اتارنے والی صلاحیت بلاشبہ یکتا اور بے نظیر ہے۔ورس کا مسلسل استعمال جلد کے اوپر سے ہر قسم کے داغ اتار دیتا ہے۔اسے زیتون کے تیل میں ایک اور بارہ کی نسبت سے ملا کر ابالنے کے بعد لگایا گیا۔ایسا معلوم ہوتا ہے کہ ورس وہ منفرد دوائی ہے

جو جلد کو صاف کرنے کی اہلیت رکھتی ہے۔

ولیم لیبن نے بوعلی سینا کے حوالہ سے لکھا ہے کہ یہ گردوں اور مثانہ سے پتھری کو نکال دیتی ہے۔ یہ بات مشاہدات سے نہ صرف کہ درست ثابت ہوئی بلکہ اس کے جراثیم کش اثرات نے گردوں سے سوزش کو بھی رفع کر دیا۔

سعودی عرب میں ہمارے ایک کرم فرما ڈاکٹر احمد علی صاحب نے ورس کے نباتاتی نام پر خاصی تحقیقات کی ہیں۔ انہوں نے اس باب میں کنگ سعود یونیورسٹی ریاض کے شعبہ علم الادویہ میں ادویات، سمیات اور عطور پر خصوصی ریسرچ سنٹر سے بھی رابطہ قائم کیا۔ اس ادارہ کے ڈائرکٹر ڈاکٹر محمد عبدالعزیز الجیحیٰ نے قرار دیا ہے کہ ورس حقیقت میں FLEMINGIA GRAHAMIANA اور یہ پودا نیلگری کی پہاڑیوں اور جنوبی ہند میں پایا جاتا ہے۔ مگر افسوس کی بات ہے کہ یہ مشاہدہ درست نہیں۔

ہمارے ذاتی مشاہدہ میں ورس مرگی کی بیماری کے لیے مفید ترین ہے۔ بعض مریضوں میں مرض کے دورے دوسرے دن سے بند ہو گئے۔ البتہ عرصہ علاج چند ماہ پر محیط ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے دق، گلے کی سوزش اور سر درد کے علاج میں قسط اور ورس تجویز فرمائے۔ پھر ارشاد فرمایا کہ قسط یا ورس، اس سے یہ بات ثابت ہوتی ہے کہ دونوں کے فوائد یکساں ہیں۔

ہم نے مرگی کے علاج میں ہمیشہ قسط استعمال کی اور نتائج حوصلہ افزا رہے۔

☆

طبِ نبوی صلی اللہ علیہ وسلم
اور
جدید سائنس
جلدِ دوم
ڈاکٹر خالد غزنوی

طب نبوی صلی اللہ علیہ وسلم
اور
جدید سائنس
جلد دوم
ڈاکٹر خالد غزنوی
الفیصل
ناشران و تاجران کتب
غزنی سٹریٹ اردو بازار لاہور
besturdubooks

مندرجات

☆

بسم اللہ الرحمٰن الرحیم ط

طب نبوی ﷺ کی اہمیت اور ضرورت

حضور نبی کریم رحمت عالم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی حیات مطہرہ کے دوران ہی لوگ مختلف ہدایات اور ارشادات کو قلم بند کر کے محفوظ کرنے کی کوشش کر لیا کرتے تھے۔ ان کے بعد ارشادات نبوی کی تدوین ضروری ہوگئی تا کہ رشد و ہدایت کا یہ سلسلہ اگلی نسلوں کے لیے موجود رہے۔ جب ارشادات ایک کتابی صورتوں میں مرتب ہوئے تو دیکھا گیا کہ ان میں تندرستی کو قائم رکھنے، بیماریوں کے علاج، قوت مدافعت پیدا کرنے، بیماریوں سے بچاؤ اور ان کے علاج کے بارے میں مکمل بیان موجود ہے۔ اس لیے عبدالملک بن حبیب اندلسیؒ نے اپنی کوشش سے طب نبوی کا ایک مجموعہ دوسری صدی ہجری میں مرتب کیا۔ جوں جوں احادیث ملتی گئیں عبدالملک کا مجموعہ نامکمل نظر آنے لگا۔ امام شافعیؒ کے شاگرد محمد بن ابوبکر ابن السنیؒ اور صاحب الحلیہ ابونعیم اصفہانیؒ نے اپنی محنت سے "طب نبوی" کے دو منفرد مجموعے ترتیب دیئے جن میں فاضل مؤلفین نے احادیث کے ساتھ ان کی تشریح بھی شامل کی۔ دکھی انسانیت کی خدمت کے لیے ان کے یہ انمول تحفے بڑے مقبول ہوئے اور ان کے بعد دوسروں نے بھی اسی موضوع پر کوششیں کیں۔ آٹھویں صدی ہجری میں محمد بن ابوبکر ابن القیمؒ اور محمد بن عبداللہ ذہبیؒ نے "الطب النبوی" کے نام سے نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے طبی تحائف کو پیش کیا۔ اس وقت تک احادیث نبوی کی تدوین مکمل ہو چکی تھی اور ان صاحبوں کو پیش کرنے کے لیے ضخیم مواد میسر تھا۔ علم العلاج میں بوعلی سینا نے شاندار تجربات کے ذریعہ طب نبوی میں مذکور بہت سی ادویہ کی افادیت کی تصدیق کی اور اسی طرح ابن القیمؒ

اس قابل ہوئے کہ وہ طب نبوی کے فوائد کے بارے میں مزید معلومات بھی پیش کرسکیں۔ ان کی محنت اور خلوص اتنے مقبول ہوئے کہ یہ کتابیں سینکڑوں سالوں سے اتنی مقبول رہی ہیں کہ ان کے نئے ایڈیشن اب بھی شائع ہو رہے ہیں۔

اس امر میں کسی شک وشبہ کی گنجائش نہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو طب اور دوسرے علوم پر فضل الٰہی کی بدولت مکمل دسترس حاصل تھی۔ جس کی تصدیق قرآن مجید فرماتا ہے۔

وَاَنزَلَ اللّٰهُ عَلَيكَ الكِتٰبَ وَالحِكمَةَ وَعَلَّمَكَ مَا لَم تَكُن تَعلَمُ وَكَانَ فَضلُ اللّٰهِ عَلَيكَ عَظِيماً (النساء۔ ۱۱۳)

(اللہ نے آپ پر اپنی کتاب اتاری اور آپ کو حکمت اور ہر وہ علم سکھا دیا جو آپ نہیں جانتے تھے اور یہ آپ پر اللہ کا بہت بڑا فضل اور مہربانی ہے)

قرآن مجید رحمت اور شفا کا ذریعہ ہے ان لوگوں کے لیے جو اس پر یقین رکھتے ہیں۔ ان افادات کی وضاحت اور ان سے فائدہ اٹھانے کے لیے حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنے قول اور فعل سے سکھایا جیسے حضور ہمیشہ شہد پیتے تھے اور زندگی میں کبھی بیمار نہ ہوئے۔ حضور علیہ الصلوٰۃ والسلام نے مریضوں کی خوراک سے لے کر بیماریوں کے پھیلاؤ کے طریقوں تک ہمیں راستہ دکھایا اور آنحضرت کا ہر ارشاد ہر طرح سے مفید ہے کیونکہ آپ کے تمام نسخے وحی الٰہی پر مبنی ہیں۔

ذہبی اور ابن القیم کے زمانہ اور آج کے دور میں اور آج کے حالات میں بڑا فرق ہے۔ آج جب بیماریوں کے پھیلاؤ اور جراثیم سے واقفیت کے بعد ہمیں معلوم ہوا کہ مریض سے بات کرتے وقت دو تیر کا فاصلہ رکھنے میں کیا مصلحت ہے؟ یہ بات جذام کے لیے ہی نہیں بلکہ چیچک، خسرہ، تپ دق، انفلوئنزا اور کن پیڑوں سے بچاؤ کے لیے بھی یکساں مفید ہے۔ علم کیمیا میں ترقی کے بعد کلونجی، قسط، ذریرہ، وغیرہم کی کیمیاوی ہیئت کا پتہ چلا

گیا ہے اور اب ضرورت تھی۔ کہ ادویہ نبویہ کی نوعیت اور افادیت کا پھر سے جائزہ لیا جائے۔ جیسے کہ کلونجی اس منبع فیض سے ہر مشکل کا حل قرار دیا گیا ہے۔ مگر کب، کیسے اور کہاں؟ یہ وہ جواب تھا جس کی توفیق اللہ تعالیٰ نے میرے عزیز ڈاکٹر خالد غزنوی کو مرحمت فرمائی۔

ڈاکٹر خالد غزنوی نے جب طب نبوی کو جدید شکل دینی شروع کی تو مجھے اس کار خیر کی اہمیت کا احساس ہو گیا اور میں نے ان کی نگارشات کو پوری توجہ کے ساتھ ''ضیائے حرم'' میں سلسلہ وار شائع کیا اور قارئین نے اسے نہ صرف پسند کیا بلکہ سینکڑوں دوست ان سے مستفید ہوئے۔ انہوں نے جدید علوم طب سے اپنی واقفیت کو اس عظیم مقصد میں استعمال کر کے خلق خدا کی بھی اور دین حنیف کی شاندار خدمت کی ہے۔ میں ان کو اس نئے مجموعہ پر مبارک باد دیتا ہوں اور دعا کرتا ہوں کہ اللہ تعالیٰ انہیں نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے طبی تحائف کو شایان شان طریقہ سے مدون کرنے اور ان کی افادیت کو عام کرنے کی توفیق مزید عطا فرمائے۔ آمین۔

(جسٹس) پیر سید محمد کرم شاہ الازہری

سجادہ نشین آستانہ عالیہ امیریہ بھیرہ، سرگودھا

جج سپریم کورٹ آف پاکستان

۳ رجب ۱۴۰۹ھ

۱۰ فروری ۱۹۸۹ء

☆

طب نبویؐ ایک سائنس

صحت مند زندگی گزارنے، بیماریوں سے محفوظ رہنے اور بیمار پڑنے پر علاج کے اہم نکات ہمیں اسلامی تعلیمات سے میسر ہیں قرآن مجید کا دعویٰ ہے کہ وہ ایمان رکھنے والوں کے لیے شفا کا ذریعہ ہے۔ اس سے شفا کیسے حاصل کی جائے؟ اور نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے ایسے ارشادات گرامی جو صحت و شفا سے متعلق ہیں احادیث کے درجنوں مجموعوں میں مختلف مقامات پر بکھرے ہیں ان متبرک اور مفید ہدایات سے استفادہ کرنے کی آسان ترکیب یہ تھی کہ ان کو ایک جگہ جمع کر لیا جائے تا کہ وہ ضرورت مندوں کو آسانی سے دستیاب ہو سکیں اس غرض کے لیے ابونعیم اصفہانی سے لے کر محمود ناظم النسیمی تک کوششوں اور مطبوعات کا ایک سلسلہ ملتا ہے لیکن سائنسی علوم میں نت نئی ایجادات کی وجہ سے ان میں اضافوں اور نظر ثانی کی ضرورت موجود تھی۔ علوم طب میں وسعت سے بہت سی ایسی باتیں انسانی صحت سے متعلق ہو گئی ہیں جو ہمارے بزرگان کرام کے ذہن میں نہ تھیں۔ جیسے کہ چھنا ہوا پانی پاک ہے، اور پینے کے لیے صرف وہ پانی استعمال کیا جائے جس کا رنگ، بو اور ذائقہ تبدیل نہ ہوا ہو۔

مجھے خوشی ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے سائنسی فرمودات کو جمع کرنے کا شرف ایک ایسے شخص کو حاصل ہوا جس کی طبی تعلیم اس درسگاہ میں ہوئی جس کی سربراہی کا شرف مجھے حاصل ہے۔ عالمی سطح پر اب یہ ایک مسلمہ حقیقت ہے کہ پاکستانی ڈاکٹر اور سائنس دان مقابلے میں دنیا کے کسی بھی سائنس دان سے کم نہیں۔ اور پاکستان میں کنگ ایڈورڈ

میڈیکل کالج کو یہاں کی قدیم ترین درسگاہ اور اپنے معیار کے لحاظ سے پورے ملک میں قدر کی نگاہ سے دیکھا جاتا ہے۔ اور جب ڈاکٹر خالد غزنوی نے "طب نبوی" پر تحقیقی کام شروع کیا تو مجھے یہ اندازہ تھا کہ وہ اس کام کو جب پیش کریں گے تو وہ فی الحقیقت اسلام کی خدمت انجام دینے کے ساتھ ساتھ بنی نوع انسان کی بھلائی کے لیے کوئی اہم کارنامہ سرانجام دیں گے۔ کیونکہ اس درسگاہ میں پڑھانے والے استادوں نے اپنے ہر شاگرد میں علم کے ساتھ ایمان کو بھی پوری طرح داخل کیا ہے۔ ان کی کتاب کو صدارتی انعام ملا۔ اور جب دوسری زبانوں میں منتقل ہوگی تو دنیا حیران ہو جائے گی کہ اسلامی تعلیمات میں بنی نوع انسان کی بھلائی کا کتنا بڑا خزانہ موجود ہے۔

ڈاکٹر خالد غزنوی کی پہلی تالیف کے وقت میری خواہش تھی کہ وہ اسلام میں حرام اور حلال کے مسئلے کی سائنسی وضاحت پر بھی کام کریں۔ مجھے خوشی ہے کہ انہوں نے میرے خیالات کو عملی شکل دیتے ہوئے یہ ثابت کیا ہے کہ اسلام نے جن چیزوں کو حرام کیا ہے ان کو استعمال کرنے والا کبھی تندرست نہیں رہ سکتا۔

طب نبوی کی دوسری جلد ایک عظیم الشان رفاہی اور علمی کام ہے جس کو خلق خدا کی بہتری کے لیے ترتیب دینے پر میں ڈاکٹر خالد غزنوی کو مبارک دیتے ہوئے دعا کرتا ہوں کہ وہ اس علم کو مزید آگے بڑھائیں۔ آمین

افتخار احمد

M.B.B.S. (Pb) M.R.C.P. (Ed) M.R.C.P. (G) F.R.C.P. (Ed)

F.R.C.P. (G) F.C.P.S (Pak) D.T.M. & H. (Eng) F.P.A.M.S

پرنسپل، کنگ ایڈورڈ میڈیکل کالج، لاہور

-☆-

دیباچہ

کتب احادیث کے جوامع و مسانید میں طب نبوی کا ایک مستقل باب بالالتزام ملتا ہے۔ اس کی غیر معمولی علمی و فنی افادیت کے پیش نظر، ذہبی، سیوطی، ابن قیم اور دیگر اکابر محدثین و مفکرین نے اسے ایک مستقل صورت میں پیش کر کے اصحاب علم و فکر کی رہنمائی، تحقیق کے ایک وسیع میدان کی طرف [illegible]۔

محققین کے ہاں طب نبوی پر [illegible] کے ساتھ، عربی، فارسی اور ترکی زبانوں کے اہم مخطوطات کا بھی ذکر آتا ہے۔ اس سے [illegible] اخذ کرنا صحیح تر ہوگا کہ ہمارے علمی ورثے میں اس کی ایک مستقل فنی حیثیت، وسعت اور [illegible] تسلیم کی گئی ہے بلکہ اس ذخیرے کی جمع و ترتیب کا کام ہر دور میں جاری رہا ہے اور اطباء ہمیشہ اس سے استفادہ کرتے رہے ہیں۔

یہ درست ہے کہ اطبائے اسلام کی کتابوں میں طب نبویؐ اور اصطلاحی طب کے درمیان تطبیق کی کوششوں کی مثال بہت کم ملتی ہے۔ اس کی توجیہات میں مرکزی اہمیت اس بات کو حاصل ہے کہ دونوں میں کوئی تضاد نہیں ہے۔ طب نبویؐ اپنے مزاج کے اعتبار سے نباتی اور غذائی طرز علاج کی شفا بخش خصوصیات کی حامل ہے اور اصطلاحی طب بھی نباتی علاج کی حکمت (سائنس) پر مبنی ہے۔

جب اساسی قدریں مشترک ہوں تو تطبیق کے بجائے تحقیق کی ضرورت ہوتی ہے اور یہ کام اطبائے اسلام نے ہمیشہ کیا ہے۔ اکثر نباتی ادویہ اور اغذیہ کے خواص کے بہ غور

مطالعے کی تحریک، طب نبویؐ کے موجود ذخائر ہی کی وجہ سے ہوئی۔

اب کہ جب جدید طبی سائنس نے غیر حیاتی طرز علاج کو معمول بنا کر انسانی صحت کے لیے لاتعداد مسائل پیدا کر دیئے ہیں تو خود اس دنیا کے لوگ ایک متبادل طرز علاج کی طرف راغب ہوئے جہاں جدید ادویہ کے سحر و فسوں کا اثر سب سے زیادہ تھا اور ہے، یعنی مغرب۔

اس امر کی شدید ضرورت تھی کہ جدید و قدیم سائنس پر یکساں عبور رکھنے والے محققین متبادل ادویہ کے تقاضے کی اہمیت کو محسوس کرتے ہوئے سامنے آتے اور جدید سائنسی تحقیق کی روشنی میں حیاتی طرز کی افادیت کی وضاحت علم اور تجربے کی بنیاد پر کرتے۔

خوشی کی بات ہے کہ یہ کام مختلف سطحوں پر حوصلہ افزا انداز سے ہو رہا ہے۔ جو شخصیتیں اس اہم خدمت میں مصروف ہیں ان میں ممتاز نام جناب ڈاکٹر خالد غزنوی صاحب کا ہے جو قدیم و جدید دونوں طبی علوم کے جامع ہیں۔ ان کا سب سے بڑا امتیاز یہ ہے کہ انہوں نے طب نبویؐ کے تحقیقی مقالے کے لیے اپنی زندگی کو وقف کر دیا ہے اور بطور خاص اسی کو معمول علاج بنا کر کامیاب تجربات حاصل کر رہے ہیں۔

ان کی علمی اور تحقیقی کوششوں کی پر مائیگی کا اندازہ طب نبویؐ اور جدید سائنس کی پہلی ہی جلد سے ہو چکا تھا اور اب طب نبویؐ میں موجود مزید اغذیہ و ادویہ پر جدید سائنسی تحقیق سے معمور اس کتاب کی دوسری جلد بھی منظر عام پر آ رہی ہے۔

اس میں ۲۳ مفردات مثلاً چقندر، کھیرا، پیلو، موتی، کستوری، کافور اور مرجان وغیرہ کے مباحث بطور خاص لائق توجہ ہیں۔ طب نبویؐ سے ڈاکٹر خالد غزنوی صاحب کی علمی و تجرباتی وابستگی قابل تحسین ہے۔ ان کے طرز تحقیق سے اہل علم پر یہ حقیقت واضح ہو جائے گی کہ طب نبویؐ فطری اور سائنسی طرز علاج ہے اور اس میں جن دواؤں اور غذاؤں کے افعال و خواص کا ذکر ہے جدید طبی سائنس کو بھی اس سے روشنی ملتی ہے اور آئندہ بھی وہ اس سے اخذ نور کرتی رہے گی۔ ہمیں راہ فطرت پر گامزن رہنا چاہیے۔

اللہ جل شانہ ڈاکٹر حامد غزنوی صاحب کو اس علمی و دینی خدمت کی جزائے خیر عطا فرمائیں اور طب نبویؐ اور جدید سائنس کی جلد ثانی کو بھی وہی مقبولیت بخشیں، جو جلد اول کو نصیب ہوئی۔ آمین۔

حکیم محمد سعید

***

اظہارِ تشکر

بیماریوں کے بارے میں اب تک تصور یہ رہا ہے کہ وہ خدا کی طرف سے ہیں۔ جب کسی علاقہ میں کوئی وبا پھیلتی تھی تو اس علاقہ کے مذہبی پیشوا دیوتاؤں کی ناراضگی دور کرنے کے لیے دان اور دکھشنا جمع کر کے دیوتاؤں کی ناراضگی کو دور کرنے کا چارہ کرتے۔ ہمارا چشم دید واقعہ ہے کہ دوسری جنگ عظیم کے دوران سارے ہندوستان میں ہیضہ کی وبا پھیل گئی۔ ہردوار میں کنبھ کے میلہ سے آنے والے یاتری اپنے ہمراہ جراثیم آلود گنگا جل لائے۔ جس سے بیماری ہر طرف پھیل گئی۔ پنڈتوں نے قرار دیا کہ جنگ کی حشر سامانی اور ہیضہ کی ہلاکت آفرینی دیوتاؤں کے غضب کا نتیجہ ہے۔ جس کو دور کرنے کے لیے ایک سو برہمن ایک ماہ تک منتروں کا جاپ کر کے ہون کریں۔ چنانچہ امرتسر کے کول باغ میں باوا گورمکھ سنگھ کے خرچ پر منڈپ سجایا گیا اور ایک سو پنڈت ایک ماہ تک منتروں کا جاپ کرتے اور مقدس آگ میں دیسی گھی ڈالتے رہے سو من گھی سے ہون مکمل ہوا۔ مگر جنگ اس کے چار سال بعد بھی جاری رہی۔

ہندوستان کے علاوہ بابل اور مصر میں بیماریوں کا علاج مندروں کے پروہت کرتے تھے۔ دور کیوں جائیں۔ دماغی امراض کے اکثر مریضوں کو بانکی سورے ڈھولوں کی تھاپ پر رقص کرواتے اور زدوکوب کر کے اب بھی ان کے جن نکالتے ہیں۔ کن پیڑوں کے مریض کا علاج کمہار سے دم کروا کر ہوتا ہے اور سورج یا چاند گرہن لگے تو اس موقعہ پر پنڈتوں کو کھلانا عذاب سے بچاتا ہے اور حاملہ عورت اگر چاند گرہن میں باہر نکلے تو بچے کے جسم پر

داغ پڑ جاتے ہیں۔ جہالت کے اندھیروں میں روشنی کی پہلی کرن اس عظیم ہستی سے میسر آئی جو تاریخ کے پہلے مسلمان تھے۔ انہوں نے بیماریوں کے اسباب کی وضاحت میں فرمایا:

واذا مرضت فھو یشفین

بیماری میری اپنی غلطی کا نتیجہ ہوتی ہے۔ اور میرا رب وہ ہے جو مجھے اس اذیت سے نجات کا راستہ دکھلاتا ہے۔ اس کے بعد وادیٔ فاراں سے انسانوں کی بھلائی راہبری کے لیے رحمت اور نور کا ایک سورج طلوع ہوا جس نے بیماریوں کے اسباب اور علاج کے بارے میں ایسے جید اصول مرحمت فرمائے کہ سائنس آج ان میں سے ہر ایک کی تصدیق کرتی ہے۔ جیسے کہ:

☆ بیماریاں فرد کی اپنی غلطی سے ہوتی ہیں۔
☆ تندرست افراد مریض کے قریب نہ جائیں۔
☆ وباء کے علاقہ میں جانا خطرناک ہے۔
☆ قوت مدافعت کی کمی بیماریوں کا باعث ہوتی ہے۔
☆ معالج کے لیے علم الامراض اور علم الادویہ کا علم ہونا ضروری ہے۔
☆ ان پڑھ اشخاص علاج نہ کریں۔ اگر وہ ایسا کریں تو ان سے ہرجانہ لیا جائے۔
☆ مریض کو بھوکا رکھ کر اس کی قوت مدافعت کو کمزور نہ کیا جائے۔
☆ ذیلی اثرات رکھنے والی مضر ادویہ تجویز نہ کی جائیں۔

یہ سنہری اصول بیماریوں کے پھیلاؤ کو روکنے اور علاج میں اہمیت رکھتے ہیں۔ قرآن مجید اس امر کی تصدیق کرتا ہے کہ ان کو علوم و فنون کے ساتھ ساتھ حکمت سکھا دی گئی ہے۔ لوگ ان کے پاس باقاعدہ علاج کے لیے آتے اور فیضیاب ہوتے رہے ہیں۔

کچھ دوستوں کا خیال ہے کہ طب میں وقتی پرانی باتیں شاید آج اتنی مفید نہ ہوں اور اس لیے جدید اضافوں کو چھوڑ کر قدیم روایات کی پیروی ترقی معکوس کے مترادف ہے اصولی طور پر یہ کہنا غلط نہیں۔ لیکن اس اصول کا اسلام پر اس لیے اطلاق نہیں ہوتا کہ وہ تاریخ

کے دور میں جدید رہتا ہے۔ مثال کے طور پر علوم طب میں جملہ ترقیوں کے باوجود دل کا ایک مریض بھی آج تک مکمل طور پر شفایاب نہیں ہوا۔ جنہوں نے دل کے آپریشن کروائے نئی نالیاں یا والو بھی لگوائے وہ بھی دل کے ڈاکٹروں کی دہلیزوں سے ہر حال میں وابستہ رہتے ہیں۔ اس کے مقابلے میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے حضرت سعد بن ابی وقاصؓ کے دل کے دورے کا علاج کر کے مریض کو ایسا اچھا تندرست کیا کہ وہ اس دورے کے بعد گھوڑے پر کئی لاکھ میل چلے اور ایران فتح کیا جبکہ اطباء جدید کے مریضوں کے لیے سیڑھیاں چڑھنا بھی ممنوع ہوتا ہے۔ طب جدید میں دمہ کا ایک بھی مریض بھی شفایاب نہیں ہوا۔ جبکہ ان کے طریقہ پر عمل کرتے ہوئے ہم نے کسی کو بیمار رہتے نہیں دیکھا حضرت نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کا علم طب وحی الٰہی پر مبنی ہے۔ ہر دور میں جدید ٹھوس سائنسی اصولوں پر مبنی اور اپنے فوائد کے لحاظ سے قطعی اور یقینی ہے۔ جس میں کسی غلطی یا نقصان کا کوئی اندیشہ نہیں۔

ان کے طبی تحائف کی جمع اور ان کو جدید انکشافات کے مطابق مرتب کر کے پیش کرنا اگرچہ بنی نوع انسان کی بھلائی کے لیے اسلام کے احسانات کا اظہار ہے مگر اس کے ساتھ میں خدائے بزرگ و کریم کا شکرگزار ہوں کہ اس نے یہ سعادت مجھے عطا فرمائی۔ میں نے صرف منصوبہ شروع کیا۔ علم اور برکت اس نے عطا کی اور اس سلسلہ پر ایمان رکھنے والے سینکڑوں علماء نے مجھے راستہ دکھانے میں بے پناہ محبت اور خلوص کا مظاہرہ کیا۔ جن میں سے سب کا ذکر تو شاید ممکن نہ ہو لیکن علماء کرام میں جسٹس پیر سید محمد کرم شاہ، مولانا سید عبدالقادر آزاد، مولانا حافظ عبدالرشید، پروفیسر عبدالقیوم بٹ، مولانا محمد حسین اکبر، مولانا عبدالحق خان ندوی اور مولانا عبدالستار عمر، مفتی محمد حسین نعیمی، مفتی عبیداللہ، مفتی محمد امین کے علاوہ حافظ احمد شاکر نے معاونت کے ساتھ ساتھ مولانا عطاء اللہ حنیف کا پورا کتب خانہ میری امداد پر مامور کر دیا۔

سائنس دانوں میں ڈاکٹر مرزا ارشد علی بیگ، ڈاکٹر سید فرخ حسن شاہ، پروفیسر زاہد میر، ڈاکٹر حنیف چوہدری، ڈاکٹر خالد لطیف، ڈاکٹر محمد سلیم، ڈاکٹر عبدالحمید ظفر، ڈاکٹر مرزا

رمضان بیگ صاحبان کے علاوہ پانی کے کیسٹ جناب عبدالخالق عاصم، پبلک انلسٹ محمد اسحاق غوری اور پیر عارف شاہ، شیزان لیبارٹری کے چوہدری محمد اکرم صاحبان اور ہمدرد کے شعبہ تحقیق کے جناب زبیری نے اس پیشکش کے ہر حصہ کے لیے اپنی عنایات کا بے پایاں ذخیرہ مرحمت فرمایا۔

محترم حکیم محمد سعید صاحب اور پرنسپل افتخار احمد صاحب نے کتاب کے تعارفی ابتدائیے عطا کر کے اس کے حسن میں اپنی ذات کا پرتو شامل فرمایا۔

کتاب کی ترتیب، تدوین اور اس کے لیے فنی مشاورت میں جناب محمد سعید قادری، بیگم امت اللطیف طاہرہ اور فضل محمود مفتی نے بڑے خلوص کا مظاہرہ کیا۔ محمد فیصل خان صاحب نے اسے چھاپنے اور پیش کرنے میں بڑی محنت کی اور الفاظ ان تمام مہربانوں کا شکریہ ادا کرنے سے قاصر ہیں۔

خالد غزنوی

حیدر روڈ، کرشن نگر، لاہور

☆

بسم اللہ الرحمٰن الرحیم

میرے محترم دوست ڈاکٹر سید خالد غزنوی صاحب ایم بی بی ایس مشہور عالم علمی غزنویہ خاندان کے چشم و چراغ ہیں۔ انہوں نے طب نبوی صلی اللہ علیہ وسلم پر جو تحقیق کی اور ایلو پیتھک علاج کو ترک کر کے علاج طب نبوی کو شروع کیا اور اس میں قابل قدر کامیابی بھی حاصل کی۔ ریڈیو، ٹیلی ویژن اور مختلف مذاکرات میں طب نبوی کو متعارف کرایا۔ طب نبوی پر انہوں نے مقالے اور کتب لکھیں جس پر ان کو صدارتی امتیازی ایوارڈ ملا۔ ڈاکٹر صاحب مذکور پر بلاشبہ پاکستانی قوم کو فخر ہے۔ کہ انہوں نے اس نبویؐ اثاثے، جس کو قوم نے تقریباً بھلا دیا کو دوبارہ زندہ کر دیا۔ اللہ تبارک وتعالیٰ ان کو اس کی مکمل جزا عطا فرمائیں گے دنیا میں بھی اور آخرت میں بھی۔

سید محمد عبدالقادر آزاد

وما توفیقی الا باللہ العلی العظیم

و علیہ التکلان و ھو المستعان

چیئرمین مجلس علماء پاکستان و خطیب بادشاہی مسجد لاہور

☆

یہ ایک نہایت عمدہ اور مفید کتاب ہے۔ جو غذا اور صحت کے مختلف فوائد کا احاطہ کرتی ہے۔

پروفیسر زاہد امیر

صدر شعبہ کمیونٹی میڈیسن

کنگ ایڈورڈ میڈیکل کالج، لاہور

بسم اللہ الرحمن الرحیم. نحمد و نصلی و نسلم علی رسولہ الکریم و علی الہ و اصحابہ اجمعین اما بعد.

فقیر نے محترم جناب ڈاکٹر خالد غزنوی کی کتاب طب نبویؐ اور جدید سائنس بعض مقامات سے پڑھی الحمد اللہ رب العالمین کہ ڈاکٹر موصوف نے تحقیق کو بام عروج تک پہنچایا ہے اللہ تعالیٰ ہمیں ان کی جستجو سے مستفیض، مستفید ہونے کی توفیق عطا فرمائے۔

فقیر ابوسعید محمد امین غفرلہ

مدرسہ امینیہ رضویہ، فیصل آباد

☆

ڈاکٹر خالد غزنوی کے مشاہدات سائنسی اصولوں پر مبنی ہیں۔ یہ وہ اصول ہیں جن کی صداقت عرصہ دراز سے مسلّم ہے۔ میں پرزور سفارش کرتا ہوں کہ پیچیدہ دواؤں کی بجائے ان کے طریقوں پر عمل کیا جائے کیونکہ یہ قدرتی ذرائع کی چیزوں کو استعمال کرتے ہیں مجھے امید ہے کہ اس طرح دکھی انسانیت کو بیش بہا فائدہ ہوگا۔

ڈاکٹر عبدالحمید ظفر

صدر شعبہ حیاتیات

گورنمنٹ کالج، لاہور

☆

مشکوری طبع پنجم

طب نبویؐ اور جدید سائنس کی کتابوں کے سلسلہ کی یہ دوسری جلد پانچویں مرتبہ پیش خدمت کرنے کی سعادت حاصل کر رہا ہوں۔

کتابیں لکھی جاتی ہیں۔ لوگ لیتے ہیں اور پھر بھول جاتے ہیں۔ لیکن اللہ کے فضل سے یہ ایک ایسا مفید اور مبارک سلسلہ ہے کہ اس کی افادیت اور ضرورت ہمیشہ قائم رہتی ہے۔ ہزاروں دوستوں نے انہی کتابوں کو دیکھ کر بڑی بڑی مشکل بیماریوں کا خود ہی آسانی سے علاج کر لیا۔ ضرورت اور اہمیت کے پیش نظر اب یہ سلسلہ مزید وسیع کر دیا گیا ہے اور ڈاکٹر خالد غزنوی صاحب نے جدید علاج کی روشنی میں پیٹ کی بیماریوں کے لیے طب نبویؐ کے تحائف مکمل کر لیے ہیں۔ اور الحمد للہ علاج نبوی اور جدید سائنس زیور طبع سے آراستہ ہو کر پیش کی جا چکی ہے۔

اسی دوران محترمہ سعدیہ غزنوی نے حضورؐ کے نفسیاتی تحائف بھی پیش کر دیے ہیں۔

یہ کتابیں کارِ خیر کے سلسلہ میں شائع کی جا رہی ہیں اور ہم ان کو جلب زر کا ذریعہ نہیں گردانتے۔ آپ کا تعاون شاملِ حال رہا تو یہ سلسلہ انشاء اللہ دراز ہوتا رہے گا۔

محمد فیصل

-☆-

شفا کا مظہر

قرآن مجید

جب بھی کوئی نئی کتاب معرض وجود میں آتی ہے تو اس کا مصنف وجہ تالیف بھی بیان کرتا ہے۔ وہ اسی قسم کی دوسری کتابوں کی موجودگی کے باوجود اس کتاب کے لانے کا مقصد واضح کرتا ہے۔ یہی صورت حال قرآن مجید کے نزول کے وقت ہوئی۔ اللہ تعالیٰ نے اس کے فوائد اور مقاصد بیان فرماتے ہوئے اس کی ایک اہم خاصیت یوں بیان فرمائی۔

و ننزل من القران ما هو شفاء و رحمة للمؤمنين۔

(۸۲ک۔الاسراء)

بلاشبہ یہ شفا کا مظہر ہے لیکن ان کے لیے جو اس پر یقین رکھتے ہیں اس کی یہ صفت اسے پہلے آنے والی تمام آسمانی کتابوں سے ممتاز کر دیتی ہے۔ کیونکہ ان کے مضامین اس وقت کے حالات تک محدود ہیں۔

پھر فرمایا:

قل هو للذين امنوا هدى و شفاء ... (۴۴ ک۔ فصلت)

اپنی صفت شفا کے عمومی اظہار کے بعد وہ جسم کے خصوصی حصوں کے مسائل کے حل کے لیے اپنی افادیت کے اظہار میں فرماتا ہے:

قد جاء تکم موعظة من ربکم وشفاء لما فی الصدور۔۔۔(۵۷۔ک۔یونس)

سینے کے مسائل سے مراد روحانی مسائل لیے جاتے ہیں۔اس میں کوئی شک نہیں کہ قرآن مجید انشراحِ صدر اور حیاۃ القلوب کے لیے اکسیر ہے۔ارشادِ ربانی کی جامعیت فوائد کو محدود نہیں کرتی بلکہ اس کو شفائی افادیت جسمانی امراض پر بھی محیط ہے۔حافظ ابن القیمؒ بیان کرتے ہیں کہ طالب علمی کے زمانہ میں ان کو طبیب میسر نہ تھا۔اس لیے اپنا علاج سورۃ الفاتحہ کی مدد سے کر لیا کرتے تھے۔ان کو یہ نسخہ حضرت ابو سعید الخدریؓ کی اس مشہور روایت سے میسر آیا جس میں انہوں نے بچھو کاٹنے کے بعد تڑپتے ہوئے ایک مریض کا درد سورۃ الفاتحہ کے دم سے دور کر دیا تھا۔حضرت مولانا سید معین الدین لکھوی، ایم۔این۔اے فرماتے ہیں کہ وہ پچھلے کئی سالوں سے دل کے مریضوں کا علاج قرآن مجید کی اس آیت کو پڑھ کر کر رہے ہیں۔

ولقد نعلم انک یضیق صدرک بما یقولون۔۔۔(۹۷۔الحجر)

اس آیت کریمہ کی برکت پر ان کے یقین کا یہ عالم تھا کہ ان کے اپنے بیٹے کو جب دل کا دورہ پڑا تو وہ کسی ماہر امراضِ قلب یا BYEPASS کرنے والے کے پاس جانے کے بجائے خدا کے کلام پر بھروسہ کرتے رہے۔اور ان کا بیٹا شفایاب ہو گیا۔

واعبد ربک حتی یاتیک الیقین۔۔۔(۹۹۔الحجر)

قرآن مجید ایک ضابطہ حیات ہے اس میں عبادات، اخلاق، ملاقات، قانونِ معیشت، نفسیات، ایمان، حتیٰ کہ سائنسی علوم کے بارے میں عملی اصول بھی موجود ہیں۔ اس کے لیے یہ تو ممکن نہ تھا کہ وہ کسی ایک موضوع کو ہر طرح سے مکمل کرے اور اس طرح دوسری بہت سی چیزیں تشنہ رہ جاتیں۔پھر یہ کہ جس طرح بنی اسرائیل کو پکا پکایا کھانا ملنے لگا تو وہ کبھی اس کے معیار پر معترض ہوتے اور کبھی ان کو مصر کی دالیں اور پیاز یاد آتے۔اسی طرح لوگ پورا نسخہ پا کر کبھی اس کی قدر نہ کرتے۔قرآن مجید مختلف مسائل کی جانب اشارے

دے کر ہمیں تحقیق کی دعوت دیتا ہے اور ہمیں یہ موقع دیتا ہے کہ ہم ان ارشادات پر راستہ تلاش کریں اور موجد ہونے کی خوشی حاصل کریں۔

سورۃ الغاشیہ میں ارشاد فرمایا:

افلا ینظرون الی الابل کیف خلقت... (۱۷۔الغاشیہ)

اونٹ کی تخلیق، اس کے جسم کی فعالیت، اعضاء کے تفصیلی مطالعہ سے تلاش کرنے والوں کو بہت سے مسائل کا حل معلوم ہوسکتا ہے۔ جسم انسانی کا درجہ حرارت گرمی کی شدت کے دوران اعتدال پر رکھنے کے لیے پسینہ آتا ہے لیکن اونٹ صحرا کی جھلسا دینے والی گرمی میں کسی چھتری کے بغیر مزے سے چلتا ہے۔ جبکہ اس کے جسم میں پسینہ پیدا کرنے والے غدود نہیں ہوتے۔ شدید گرمی میں اس کا درجہ حرارت کیونکر اعتدال پر رہتا ہے۔ اگر ہم اس کا جواب تلاش کرلیں تو ہم موسمی تغیرات کا مقابلہ کرنے کی آسانیاں حاصل کر سکتے ہیں۔ قرآن مجید نے شہد کی مکھی کو اتنی اہمیت دی کہ اس کے نام پر پوری ایک سورۃ موجود ہے۔ یہ مکھی جب اپنا گھر بناتی ہے تو اسے صحیح معنوں میں AIR CONDITION کرتی ہے۔ وہ صفر درجہ حرارت سے نیچے بھی زندہ رہ سکتی ہے۔ منفی درجہ حرارت کے باوجود اس کے چھتے کے اندر کا درجہ حرارت ۹۳ درجے فارن ہیٹ سے کبھی بھی اوپر نہیں جاتا۔ قرآن ہمیں راستہ دکھا رہا ہے کہ ہم ان سے کیوں فائدہ نہیں اٹھاتے۔

صحرا میں جب پانی نہیں ملتا تو اونٹ کئی دن پیاسا رہنے کے باوجود چاق و چوبند رہ سکتا ہے۔ جبکہ اس کا سوار موت و حیات کی کشمکش میں مبتلا ہوتا ہے۔ پہلے خیال تھا کہ وہ پیٹ میں پانی کو ذخیرہ کر لیتا ہے۔ مگر پوسٹ مارٹم پر اس کے معدہ میں پانی کا ذخیرہ رکھنے والی کوئی جگہ نہ مل سکی۔ پھر قیاس کیا گیا کہ یہ کوہان میں موجود اضافی چربی کو جلا کر پانی بنا لیتا ہے۔ کیلی فورنیا یونیورسٹی میں کیے گئے تجربات میں جن اونٹوں کو موت کی حد تک پیاسا رکھا گیا تھا ان کے جسموں میں چربی کی مقدار تقریباً اتنی ہی تھی جتنی کہ ان کے ہم وزن دوسرے تندرست اونٹوں میں تھی۔ اس کا غالباً مطلب یہ ہے کہ اس کا جسم ہوا کی ہائیڈروجن اور آکسیجن کو ملا کر

پانی بنانے کی اہلیت رکھتا ہے۔ جیسے کہ ایک ہی زمین پر ایک ہی کھاد اور پانی سے پرورش پانے والے درختوں میں سیب اور شہتوت جیسے میٹھے درختوں کے ساتھ نیم کا پودا تلخی حاصل کرتا ہے۔

حیاتیات کے اس دلچسپ مظاہرے کا قرآن مجید نے بھی تذکرہ کیا ہے۔ اپنے ارشادات کے ساتھ وہ اپنی طبی افادیت کی ایک دلچسپ اور مفید مثال حضرت مریم علیہا السلام کے واقعہ میں دیتا ہے۔ یہ خاتون جنگل میں اکیلی زچگی کے عمل سے گزر رہی تھیں، ان کی وحشت کا یہ عالم تھا کہ وہ اس وحشت ناک مرحلہ سے گزرنے کی بجائے موت کی آرزومند ہوئیں۔ اللہ تعالیٰ نے ان کو اس مصیبت سے تکلیف کے بغیر گزر جانے کی آسان ترکیب یہ بتائی کہ وہ تازہ پکی ہوئی کھجوریں کھائے اور پانی پیئے۔ اس خاتون معظمہ نے اس نسخہ پر عمل کیا تو وہ اذیت کے مرحلہ سے بڑی آسانی کے ساتھ گزر گئیں۔ پھر ان میں اتنی توانائی موجود تھی کہ وہ اپنے جلیل القدر مولود کو گود میں اٹھائے ایک طویل مسافت طے کر کے اپنی بستی میں تشریف لائیں جبکہ ہماری خواتین چالیس دنوں تک بھی چلنے پھرنے کے قابل نہیں ہوتیں۔ اس مفید مثال سے ہمیں طب میں پہلی مرتبہ INSTANT ENERGY کا تصور ملتا ہے۔ اور ہماری بدقسمتی ملاحظہ ہو کہ ہم اب بھی کھوئی ہوئی توانائی اور بیماری کے بعد کمزوری کو دور کرنے کے لیے گلوکوس کے مرہونِ منت ہیں۔ جس کا مسلسل استعمال ذیابیطس کا باعث ہوتا ہے۔ کھجور کے ان اثرات کو سامنے رکھتے ہوئے نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے مشعل راہ کے طور پر متعدد فوائد بتا دیئے تاکہ ہمارے دماغ اس نہج پر سوچنے کے قابل ہو جائیں۔ بلکہ کم نصیبی والوں کے تذکرہ میں حضرت سلمیٰؓ بیان فرماتی ہیں۔

ان النبی صلی اللہ علیہ وسلم قال بیت لا تمر فیھا
کالبیت لا طعام فیہ ... (ابن ماجہ)

انھوں نے ایک ایسی کیفیت میں جب حضرت سعد بن ابی وقاصؓ کے دل نے کام کرنا چھوڑ دیا اور ان کو شدید HEART ATTACK ہو چکا تھا، کھجور اور اس کی گٹھلی سے علاج کر

کے دنیا کو یہ سکھا دیا کہ قرآن جب کسی چیز کو توانائی کا مظہر قرار دیتا ہے تو پھر وہ بند ہوتے ہوئے دل کو بھی چلانے کی صلاحیت رکھتی ہے۔ انہوں نے عوارض حیض کی ایک نہایت ہی خبیث بیماری کے علاج میں کھجور کی افادیت کا اعتراف کرتے ہوئے فرمایا:

ما للنفساء عندی شفاء مثل الرطب وللمریض مثل العسل (ابوالشیخ، ابونعیم، عن ابو ہریرہؓ)

(میرے نزدیک عورتوں میں ماہواری کی شدت اور بار بار آنے والی اذیت کے لیے تازہ کھجور سے زیادہ مفید کوئی دوائی نہیں اور مریض کے لیے شہد سے بہتر کچھ نہیں)

حضور نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم نے کھجور کھانے والوں کو زہر کے اثر سے محفوظ رہنے کا مژدہ بھی سنایا ہے۔ اور طب جدید اس امر کا اعتراف کرتی ہے کہ وہ چیزیں جو جگر کو تقویت دیتی ہیں اور اس کی حفاظت کرتی ہیں وہ زہروں کے اثرات کو زائل کر دیتی ہیں۔

اکثر لوگوں کا خیال ہے کہ عرب میں کھجوریں چونکہ زیادہ ہوتی ہیں اس لیے قرآن اور طب نبوی زیادہ طور انہی کی تعریف میں ہیں۔ اس ضمن میں سورۃ التین پر توجہ دیں تو ارشاد باری ہوا۔

والتین والزیتون وطور سینین وھذا البلد الامین.

(قسم ہے مجھے انجیر، زیتون، جبل طور اور اس دارالامن (مکہ) کی)

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس ضمن میں ارشاد فرمایا کہ اگر کوئی میوہ جنت سے زمین پر آ سکتا ہے تو وہ بھی انجیر ہے، اسے کھاؤ کہ یہ بواسیر کو ختم کر دیتی ہے اور نقرس میں مفید ہے۔

ابن القیمؒ اس کی تفسیر میں کہتے ہیں کہ قرآن نے جس چیز کی قسم کھائی ہے بلاشبہ اس میں فوائد عجیبہ موجود ہیں۔ طب جدید میں آج بھی کوئی خوردنی دوائی بواسیر میں مفید نہیں لیکن یہ منفرد چیز ہے جو خوش ذائقہ پھل ہونے کے ساتھ ساتھ جگر کی اصلاح کرتی ہے۔ خون کی نالیوں سے انجماد خون کو دور کرتی ہے۔ کھانے کو ہضم کرتی ہے۔ اگر اسے جلا کر سر پر

لگائیں تو بال اُگاتی ہے۔ دانتوں پر منجن کریں تو داغ اتار دیتی ہے۔ دل کے مریضوں کے خون سے کولیسٹرول کم کرنے میں ہم نے ذاتی طور پر مشاہدہ کیا ہے کہ یہ ARISTAMIO سے زیادہ موثر ہے۔ زیتون کے بارے میں حضرت عمرؓ اور ابو ہریرہؓ کی روایات کا خلاصہ یہ ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

تاكلوا الزيت وادهنو به. فانه من شجرة مباركة. فان فيه شفاء من سبعين داء ومنهم الجذام ... (ابونعیم، ابن السنی، الحاکم)

زیتون ستر بیماریوں سے شفا ہے کیونکہ قرآن مجید نے تاکید مزید میں فرمایا:

يوقد من شجرة مباركة زيتونة لا شرقيه ولا غربية (النور: ۳۵)

قرآن کی سمجھ رکھنے والوں نے احادیث کو واضح کرتے ہوئے ارشاد فرمایا کہ یہ علاوہ کوڑھ جیسی خطرناک بیماری کے ستر مزید بیماریوں کے لیے بھی مفید علاج ہے۔ کوڑھ کے جراثیم اپنی ہیئت کے اعتبار سے تپ دق کے جراثیم کے قریب ہیں جو دوائی کوڑھ پر اثر انداز ہو گی وہ تپ دق کے لیے بھی شافی رہے گی۔ اس کی نشاندہی پھر بارگاہ رسالت سے میسر ہے۔

حضرت زید بن ارقمؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پلوری کے علاج میں زیتون کے تیل، ورس اور قسط البحری کے استعمال کا حکم دیا۔ اس کی تفسیر میں امام عیسیٰ ترمذی فرماتے ہیں کہ پلوری، سل کی قسم ہے۔ جبکہ یہی بات طب جدید کو ۱۹۴۰ء کے بعد معلوم ہوئی۔ انجیر بنیادی طور پر ترکی کا پھل ہے۔ جو شام اور لبنان میں ہوتا ہے۔ اور زیتون اٹلی، سپین اور شام کا پھل ہے۔ یہ سارے پھل، قسط اور ورس جزیرہ نما عرب میں نہیں ہوتے۔

ہمارے یہاں آج کل دل کی بیماریوں اور بلڈ پریشر کے علاج میں لہسن کے استعمال کا بڑا چرچا ہے۔ قرآن مجید نے اسے بطور خوراک ایک کمتر چیز قرار دیا ہے اور نبی صلی اللہ

علیہ وسلم نے اپنی پوری زندگی اسے نہیں چکھا بلکہ لہسن اور پیاز کھانے والوں کو اپنی مجلس میں حاضری سے منع کر دیا۔ سیدھی بات ہے کہ جس چیز کو ہادی برحقؐ نے ناپسند کیا وہ کیسے مفید ہو سکتی ہے؟ دوسری طرف دیکھیے تو ہمارے ملک کا کونسا گھر ہے جہاں سالن میں لہسن کا بگھار نہیں دیا جاتا۔ کیا وہ لوگ جو باقاعدگی سے لہسن کھاتے ہیں ان کو بلڈ پریشر نہیں ہوتا یا دل کا دورہ نہیں پڑتا؟

قرآن مجید نے جنت میں ملنے والی مفید، لذیذ اور موثر خوراکوں کے ساتھ ایک اہم بات فرمائی۔

ویسقون فیھا کاسا کان مزاجھا زنجبیلا۔۔ (الدھر:۱۷)

(ان کو ایسے برتنوں میں پلایا جائیگا جن میں ادرک کی مہک ہوگی)

واضح بات ہے کہ ادرک ایک ایسی مفید اور لطیف چیز ہے کہ کسی جگہ پر اس کی خوشبو کا ہونا نہایت اچھی بات ہے۔ بھارت میں جڑی بوٹیوں کا سائنسی بنیادوں پر مطالعہ کرنے والوں نے قرار دیا ہے کہ ادرک میں وہ تمام فوائد موجود ہیں جو ہم اب تک کم علمی کی وجہ سے لہسن میں قرار دیتے آئے ہیں۔ یہ خون کی نالیوں ہی سے نہیں بلکہ جگر اور آنتوں سے بھی سدے اور انجماد نکال دیتا ہے۔ ذیابیطس کا بہترین علاج ہے۔ قرآن مجید کا صحیح اور مستند علم انہی کو ہو سکتا ہے جن پر یہ نازل ہوا اور انہوں نے اسے سمجھنے کے بعد دوسروں کو سمجھایا۔ اس لیے قرآن نے اپنے علمی اور طبی محاسن کی تفصیل بتانے کے لیے ان کو پوری طرح مستند قرار دیتے ہوئے فرمایا ہے:

وانزل اللہ علیک الکتب والحکمۃ وعلمک مالم تکن تعلم۔۔ (النساء:۱۱۳)

ان کو قرآن کے بین السطور معنی بھی معلوم تھے اور انہوں نے اس بارے میں چند باتیں بڑی اہمیت کی مرحمت فرمائیں۔

علیکم بالشفائین العسل والقرآن۔ (ابن ماجہ، عن عبداللہ بن مسعود)

یہاں قرآن مجید اور شہد کو شفا کا یکساں مظہر قرار دیا۔ اس صفت کی مثال بخاری، مسلم اور ترمذی نے حضرت ابوسعید الخدریؓ، کی اس مشہور روایت سے دی ہے جس میں اسہال کے ایک مریض کو بار بار شہد پینے کی ہدایت کی گئی۔ جب اس کے لواحقین نے کہا کہ شہد سے اسہال میں اضافہ ہو رہا ہے تو خدائی کلام اور اس کے ارشادات پر یقین کامل کا اظہار فرماتے ہوئے ارشاد گرامی ہوا۔

صدق اللّٰہ و کذب بطن اخیک

قرآن مجید نے شہد کی افادیت کے بارے میں فرمایا:

یخرج من بطونها شراب مختلف الوانه. فیه شفاء للناس... (۶۹۔ک۔النحل)

(شہد کی مکھیوں کے پیٹوں سے مختلف قسم کی رطوبتیں نکلتی ہیں جن میں شفا ہے)

چونکہ شہد جمع کرنے کے دوران یہ رطوبتیں اس میں شامل ہو جاتی ہیں اس لیے چھتے سے میسر ہونے والے شہد میں جملہ عناصر کے ساتھ یہ شفائی عناصر بھی شامل ہوتے ہیں۔

حضرت عوف بن مالک الاشجعی کی بیماری کا واقعہ ابوالعباس احمد بن علی العبیدی المقریزی نے بیان کیا ہے کہ انھوں نے اپنے بیٹے سے کہا کہ وہ بارش کا پانی، زیتون اور شہد تلاش کر کے لائے۔ ان کے جواز میں فرمایا کہ قرآن نے بارش کے پانی، اور زیتون کو مبارک قرار دیا ہے اور شہد کو شفاء کا مظہر۔ وہ تینوں کو ملا کر پی گئے اور تندرست ہو گئے۔

السیوطی اور حمید بن زنجویہ نے حضرت عبداللہ بن عمرؓ کے جسم پر پھنسیوں کا حال بیان کیا ہے۔ نافع نے کہا کہ ایسی حالت میں مٹھاس کا استعمال مناسب نہ ہوگا۔ انہوں نے کہا کہ ان کا علاج بہرحال شہد ہے۔ چونکہ قرآن کا فرمودہ غلط نہیں ہو سکتا اس لیے وہ شہد ہی سے شفایاب ہوئے۔

شہد میں ہر وہ چیز موجود ہے جو جسم انسانی کی ساخت میں استعمال ہوتی یا اس کو

ضرورت پڑ سکتی ہے۔ انگلستان کی سالفورڈ یونیورسٹی میں ڈاکٹر ارک کرافورڈ نے حساسیت اور HAY FEVER کے ۲۰۰ مریضوں کا علاج صرف شہد سے ۱۹۸۷ء میں کیا ہے۔ ڈاکٹر ٹامس نے نمونیہ کے ایک مریض کو پانچ دن میں ایک کلو شہد پلا کر اور کسی دوائی کے بغیر شفایاب کر کے طب کے موقر رسالہ LANCET میں چھپوایا۔

ایک سال پاکستان کی باکسنگ کے لیے جانے والی ٹیم کے ایک رکن کو ڈاکٹروں نے یرقان کی وجہ سے روک دیا۔ وہ میرے پاس آیا تو اسے ایک ہفتہ میں دو کلو شہد پلا کر جسمانی طور پر ناقابل قرار دینے والے ڈاکٹر کے پاس دوبارہ بھیجا گیا۔ ڈاکٹر حیران تھا کہ یرقان کا مریض ایک ہفتہ میں کیسے تندرست ہو گیا۔ اس نے متعدد ٹیسٹ کروائے مگر وہ لڑکا ہر طرح تندرست نکلا۔

بھارتی ماہرین کا خیال ہے کہ رام مورتی پہلوان اور ہرکولیس کی طاقت کا راز شہد پینے میں تھا۔ ہم نے پچھلے دس سالوں میں کوئی ایسا شخص نہیں دیکھا جسے شہد پینے کے دوران دل کا دورہ پڑا ہو یا گردوں کی بیماری لاحق ہوئی ہو۔

قرآن مجید جسمانی افعال اور کبھی اناٹومی کا سرسری ذکر کرتے ہوئے ایک عجیب ترکیب سکھانے کی کوشش کرتا ہے۔ وہ چاہتا ہے کہ بیماری کا علاج مضر اثر والی دواؤں کی بجائے کھانے پینے والی چیزوں سے کیا جائے۔ حضرت ابراہیم علیہ السلام نے اپنے اہل خانہ کو حقیقی رب سے روشناس کروانے میں جو اس کی صفات بیان فرمائیں ان میں سے ایک اہم صفت یہ تھی کہ۔۔۔

واذا مرضت فھو یشفین... (الشعراء: ۸۰)

(میں اپنی وجوہات سے بیمار ہوتا ہوں اور میرا رب وہ ہے جو مجھے اس وقت شفا کا راستہ دکھاتا ہے)

اس لیے قرآن تندرست زندگی گزارنے کے اصولوں، وضو کی تفصیل، رات کو سونے، صاف اور پاکیزہ رہنے اور کھانے کے باب میں بیان کرتے ہوئے کہتا ہے کہ:

حرمت علیکم المیتة والدم ولحم الخنزیر. وما اھل لغیر
اللّٰہ بہ والمنخنقة والموقوذة والمتردیة والنطیحة وما
اکل السبع... (المائدہ:۳)

(تم پر حرام کر دیا گیا مردار، خون اور سؤر کا گوشت اور وہ جو اللہ کے
علاوہ اور کسی کے نام پر دیا گیا اور گلا گھٹ کر مرا ہوا، کچلا ہوا، بلندی
سے گرا ہوا ٹکر سے مارا ہوا اور درندے کا کھایا ہوا جانور حرام ہے)

یہ آیت حفظانِ صحت اور تندرستی کی بہت بڑی ضمانت ہے، کیونکہ وہ جانور جو کسی بیماری سے مر گیا ہے اسے کھانے والا بھی اس بیماری میں مبتلا ہو سکتا ہے۔ انسانی معدہ خون کو ہضم کرنے کی استطاعت نہیں رکھتا اور سؤر کا گوشت تو بیماریوں کا منبع ہے۔ سؤر کو وہ تمام بیماریاں ہو سکتی ہیں جو انسانوں کو ہوتی ہیں۔ اس لیے اس کی ہر بیماری کھانے والوں کو آلودہ کرے گی۔ اس کے گوشت میں پائے جانے والے کیڑے عمر بھر کے لیے جوڑوں کی دردوں کا باعث بنتے ہیں۔ اور اسی وجہ سے یورپ میں ان امراض کی کثرت ہے۔

قرآن مجید نے انار سے لے کر بیر تک اور کیلے سے مرجان تک کی افادیت کی سمت اشارہ کیا ہے۔ اس میں پرندوں سے لے کر مچھلی کے گوشت تک کا تذکرہ ہے۔ مگر حیرت کی بات ہے کہ ان میں سے کسی چیز میں بھی کیمیائی سوڈیم SODIUM کی مقدار زیادہ نہیں جبکہ ان میں ہر چیز میں پوٹاشیم زیادہ ہے۔ چونکہ سوڈیم جسم میں اورام پیدا کرتا اور دل کی بیماریوں میں اضافہ کرتا ہے۔ اس لیے قرآن مجید میں مذکور ہر چیز کو دل کا مریض پورے اطمینان سے کھا سکتا ہے۔ لیکن سؤر کے گوشت میں سوڈیم کی مقدار بہت زیادہ ہے اس لیے لحم الخنزیر کا استعمال امراضِ قلب میں اضافہ کا باعث ہوگا۔ بلندی سے گرے ہوئے، کچلے ہوئے اور لاٹھی سے مارے ہوئے جانوروں کے گوشت میں HISTAMINE کی مقدار زیادہ ہوتی ہے اور یہ جسم کو خراب کرتی ہے۔ درندوں کے جسم میں باؤلہ پن یعنی RABIES کے وائرس موجود رہتے ہیں۔ جس بھیڑ کو بھیڑیے نے منہ مارا ہو، عین ممکن ہے کہ اس میں

باؤل۔ پین کے جراثیم بھی داخل کر دیے ہوں اور اس طرح یہ گوشت کھانے والوں کے لیے خطرناک ہو جاتا ہے۔ اسی اصول کو سامنے رکھ کر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس برتن کو سات مرتبہ دھونے کی ہدایت فرمائی جس میں کتا منہ مار گیا ہو۔ بلکہ ان میں سے ایک مرتبہ مٹی سے بھی دھویا جائے۔ حلال اور حرام کا مسئلہ قرآن مجید کی ایک شاندار عنایت ہے۔ ابرا ہیمی طریقہ سے ذبح کے بعد جانور کے جسم سے سارا خون نکل جاتا ہے۔ یہ گوشت جلدی ہضم ہوتا ہے اور جلد خراب نہیں ہوتا۔ یہ سب کچھ ان کے فائدے کے لیے ہے جو اس پر ایمان رکھتے ہیں۔ اس کی ہدایت پر عمل کرتے ہیں اور اس کے عوض ہمیشہ تندرست رہتے ہیں۔

حضرت علیؓ سے ابن ماجہ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

"خیر الدواء القرآن"

ایک دفعہ کسی شخص کو کوئی تکلیف تھی اس نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے علاج پوچھا تو ابن حبان نے حضرت عائشہ صدیقہؓ کی وساطت سے سرکار کا وہ مفید مشورہ نقل کیا ہے۔

"اعالجھا بکتاب اللّٰہ".

یہ ایک مسلّمہ حقیقت ہے کہ اسلامی تعلیمات پر عمل کرنے والا عام طور پر ایک لمبی صحت مند زندگی گزارتا ہے کیونکہ قرآن مجید نے ہر اس چیز کی تاکید کی ہے جو مفید ہے۔ وہ بہترین غذا کا نمونہ بتاتا ہے۔ وہ سمندری غذا کو بہترین قرار دیتا ہے۔ ہماری تندرستی کا محافظ ہے اور اس امر کی گارنٹی کرتا ہے کہ اگر ہم اللہ کے دوست بن جائیں تو وہ ہمیں رنج، ڈر، غم اور دہشت سے محفوظ رکھے گا۔ جب ہم زندگی کی چیرہ دستیوں سے مایوس ہو کر اس کی جانب دیکھیں گے تو وعدہ موجود ہے۔

"من یتوکل علی اللّٰہ فھو حسبہ".

وہ کسی مسلمان کے لیے خودکشی کا ارادہ کرنے کی گنجائش نہیں چھوڑتا۔ اس سلسلہ میں عالمی اعداد و شمار اس امر کا ثبوت ہیں کہ کسی بھی مسلمان ملک میں خودکشی کی شرح قابلِ ذکر نہیں کیونکہ خدا شہ رگ سے زیادہ قریب، پکارنے والے کی سننے والا، دعا کو قبول کرنے والا،

بیماریوں سے شفا دینے والا، والدین سے زیادہ شفیق، رحیم اور معاف کرنے والا اور اس کے یہاں حاضری دینے والوں کے لیے GUILT COMPLEX اور INFERIORITY قسم کی کوئی چیز نہیں ہوتی۔ اور اگر وہ کسی اضطراری کیفیت میں پھر بھی مبتلا ہو جائے تو "الا بذکر اللہ تطمئن القلوب"۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے نفسیاتی مسائل کے بارے میں ارشادات کو حال ہی میں سیدہ سعدیہ غزنوی نے "نبی اکرمؐ بطور ماہر نفسیات" کی صورت میں یکجا کیا ہے۔ یہ کتاب ایک مفید علمی اور طبی خدمت ہے۔

☆

انار ـــ رُمّان

POMEGRANATE
PUNICA GRANATUM

انار تاریخ کے قدیم ترین پھلوں میں سے ہے۔ مشرقی ممالک میں اسے انجیر کے ساتھ اہمیت حاصل رہی ہے۔ توریت کے مطابق حضرت سلیمان علیہ السلام کے پاس اناروں کے باغ تھے اور صحرا نوردی کے دوران بنی اسرائیل کو جن چیزوں کی یاد بار بار آتی تھی ان میں انار بھی شامل تھا۔ یہ پھل بحیرۂ روم کے خطہ اور خلیج عرب کے علاقہ میں کاشت ہوتا ہے۔ امریکی گرم حصوں اور جنوبی امریکہ میں چلّی میں انار کثرت سے پیدا ہوتے ہیں۔ ہندوستان میں پٹنہ کا انار شہرت رکھتا ہے مگر ایشیا کے دوسرے ممالک میں پاکستان، افغانستان کے انار جیسا شیریں اور لذیذ کہیں بھی نہیں ملتا۔ سعودی عرب میں طائف کے ایک باغ ''ہوایا'' کا انار اور وہاں کے چشموں کا پانی زمانہ قدیم سے امراض قلب میں مفید سمجھا جاتا رہا ہے۔ بعض مؤرخوں کا خیال ہے کہ ترکی کا علاقہ سکوتری انار کے پودے کا گھر ہے۔ اور وہاں سے لوگ دوسرے ممالک میں لے کر گئے۔ شہنشاہ جہانگیر نے اپنی کتاب تزک جہانگیری میں ایشیائے کوچک اور کابل کے لذیذ اناروں کا تذکرہ بڑے شوق سے کیا ہے۔

انار کا درخت بلندی میں پانچ میٹر کے قریب، اس کو نیزے کی شکل کے سبز پتے لگتے ہیں جن کی لمبائی تین انچ تک ہو سکتی ہے۔ اس درخت کو نارنجی سرخ رنگ کے پھول لگتے ہیں۔ ان پھولوں کا رنگ اور شکل اتنی خوبصورت ہے کہ لوگوں میں انہی کی مشابہت کی بنا پر ایک رنگ گلناری مشہور ہو گیا ہے۔ یہ پھول گرم اور خشک موسم میں پھل بنتے ہیں۔

بھارت کے زرعی ماہرین نے انار کی ۱۲ قسمیں قرار دی ہیں جن کو مسقطی، بہی دانو، قندھاری، داڑگا، جیبو، سیہوانی، سندھی سیہوانی، جیسلمیری، سندھی جیسلمیری کے ناموں سے پکارا جاتا ہے۔ ان میں قندھاری اور بہی داتو پاکستانی اقسام ہیں۔ قندھاری اگرچہ کابلی پھل ہے لیکن یہ بلوچستان میں کابل سے اچھا اور عمدہ ہوتا ہے۔ پاکستان کے اناروں میں بہی دانہ سب سے عمدہ اور مقبول ہے۔ کیونکہ اس میں دانے چھوٹے اور رس زیادہ ہوتا ہے۔ پاکستانی اناروں میں پشاوری زیادہ پسند کیا جاتا ہے۔ اس کا چھلکا خشک بھی ہو جائے تو اندر کا پھل تر و تازہ رہتا ہے۔ حالانکہ باہر کے زرعی ماہرین انار کے پھل کی عمر پندرہ دن قرار دیتے ہیں۔ یہ ایک فنی حقیقت ہے کہ دنیا کے کسی بھی ملک میں پاکستان سے زیادہ لذیذ اور رس بھرا انار نہیں ہوتا۔

ارشاداتِ ربانی

وجنّٰت من اعناب والزیتون والرمان مشتبھاً وغیر متشابه انظروا الٰی ثمره اذا اثمر و ینعه ان فی ذٰلکم لاٰیٰت لقوم یؤمنون. (الانعام:۹۹)

(اور وہاں پر باغ ہیں جن میں انگور، زیتون اور انار ہیں۔ ان میں سے کچھ ایسے ہیں جن کی شکلیں آپس میں ملتی بھی ہیں اور کچھ ایسے ہیں جو اپنی شکل اور ذائقہ میں مختلف ہیں۔ تم توجہ دو اور غور کرو پھلوں پر کہ وہ کیسے پھل کی شکل اختیار کرتے ہیں کیونکہ یہ وہ چیزیں ہیں جن میں خدا کی قدرت کے کرشمے نظر آتے ہیں)

اللہ تعالیٰ نے پھل کے بننے اور پکنے کے عمل کو اپنی قدرت کا مظاہرہ قرار دیا ہے اور یہ بات حقیقت بھی ہے کہ ایک ہی باغ میں ایک ہی زمین سے ایک ہی پانی سے سیراب ہونے والے درختوں میں زیتون ہے جس کا ذائقہ کسیلا اور پھل میں مٹھاس کی بجائے ایک مفید

تیل بھرا ہے۔ انگور کے گچھے ہیں۔ اور انار کے پھل کے اندر خانے بنے ہیں جن میں رس کے بھرے دانے ہر چیز میں جدا جدا ذائقہ اور لذت سے بھرے رکھے ہیں۔ درختوں کے پھول کھلتے ہیں اور یہ پھول محض خوشبو اور خوبصورتی کا مظہر ہونے کی بجائے ایک لذیذ پھل کی صورت اختیار کر لیتے ہیں۔ یہ سارا عمل کسی کی شاندار منصوبہ بندی اور تخلیق کا مظاہرہ ہے اور ایسا کرنا کسی معمولی طاقت کا کمال نہیں ہو سکتا۔

وهو الذی انشاء جنّٰت معروشات و غیر معروشٰت و النخل والزرع مختلفاً اکله والزیتون والرمّان متشٰبهاً وغیر متشابه. کلوا من ثمره اذا اثمروا توا حقّه یوم حصاده ولا تسرفوا ط انّه لا یحبّ المسرفین

(انعام: ۱۴۱)

(تمہارا رب وہ ہے کہ اس نے تمہارے لیے مختلف اقسام کے باغات بنائے ہیں، جن میں رنگ برنگ کی فصلیں جیسے کہ کھجور، زیتون اور انار اگتے ہیں۔ ان کی شکلیں اور ذائقے آپس میں ملتے جلتے بھی ہیں اور مختلف بھی، اللہ کے دیے ہوئے ان پھلوں کو اس وقت خوب کھاؤ جب وہ کھانے کے قابل ہو جائیں۔ لیکن ان میں سے حقداروں یعنی غریب رشتہ داروں اور ان لوگوں کو جو انہیں خریدنے کی استطاعت نہیں رکھتے، ان کا حصہ ضرور دو۔ اور اسراف نہ کرو۔ غالباً اس سے مراد تبا خوری ہے۔ کیونکہ اللہ تعالیٰ ضائع کرنے والوں کو پسند نہیں کرتا)

جنت میں پائی جانے والی نعمتوں کے باب میں ارشاد فرمایا:

فیها فاکهة ونخل و رمان فبایّ الاء ربکما تکذّبن.

(الرحمٰن: ۶۹)

(یہ وہ جگہ ہے کہ جہاں ہر قسم کے پھل جیسے کہ کھجور اور انار موجود ہیں،
تم اپنے پروردگار کی کون کون سی نعمتوں کو جھٹلاؤ گے)

جنت میں پائی جانے والی نعمتوں اور سہولتوں کی ایک طویل فہرست اس سورۃ میں بتائی گئی ہے۔ ہر پیرا میں ملتی جلتی چیزوں کا ذکر ہے۔ یہاں پر کھجور اور انار مذکور ہیں۔ حالانکہ ان دونوں کے ذائقہ میں بہت سے لوگوں کے لیے کوئی عجیب و غریب لذت نہیں۔ جیسے کہ ہندوستان کے لوگ ذائقہ کے اعتبار سے پھلوں میں لذیذ ترین آم کو قرار دیتے ہیں۔ حالانکہ اس ملک میں خوش ذائقہ اور خوشبودار پھلوں کی اچھی خاصی تعداد موجود ہے۔ عرب کے صحرائی علاقوں میں کھجور ہی ایک پھلدار درخت ہے۔ اس لیے ان کو اسی کا ذائقہ زیادہ پسند ہے۔ لیکن دوسرے ممالک میں ذائقہ کی بنا پر کھجور کو اتنی مقبولیت حاصل نہیں۔ ایسا معلوم ہوتا ہے کہ یہ آیت ان پھلوں کے شاندار ہونے کی بجائے دنیا کے رہنے والوں کے لیے افادیت کے ضمن میں بہترین اشارہ ہے۔ جنت سے زمین پر آنے والے پھلوں سے مراد ان کی منفعت میں لیا جا سکتا ہے۔ جیسے کہ انجیر کے بارے میں ارشاد نبوی ہے کہ اگر کوئی پھل جنت سے زمین پر آیا ہے تو وہ یہی ہے۔ انار کے بارے میں تقریباً اسی قسم کی خوشخبری میسر ہے۔ کھجور کو تو سینکڑوں بیماریوں سے بچاؤ اور علاج کے لیے تجویز فرمایا گیا۔

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت انس بن مالکؓ روایت فرماتے ہیں۔

انه سأل من رسول الله صلى الله عليه وسلم عن الرمّان فقال ما من رمّانة الّا وفيه حبة من رمّان الجنة . (ابونعیم)

(میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم سے انار کے بارے میں پوچھا۔ حضورؐ نے فرمایا کہ ایسا کوئی انار نہیں ہوتا کہ جس میں جنت کے اناروں کا دانہ شامل نہ ہو)

حضرت عبداللہ بن عباسؓ کی عادت تھی کہ جب بھی انہیں انار کا کوئی ایک دانہ بھی میسر آ جاتا اسے بڑے شوق سے کھاتے اور فرماتے (یہی الفاظ ابن قیم نے بھی ان سے موسوم کیے ہیں)

انه بلغني ان ليس في الارض رمانة تلقح الا بحبة من حب الجنة فلعلها هذه . (ذہبی)

(مجھے یہ خوشخبری میسر ہے کہ زمین پر ایسا کوئی انار نہیں ہوتا کہ جس کے دانوں میں جنت کے اناروں کے دانوں کی پیوند نہ لگی ہو)

اور احمد ذہبیؒ نے یہ روایت سند کے بغیر روایت کی ہے:

ما اكل رجل رمانة الا ارتد قلبه اليه وهرب الشيطان منه.

(جب بھی کسی نے انار کھایا اور شیطان اس سے بھاگ گیا)

یہ روایت دل کی تقویت اور بیماریوں سے بچاؤ کی صفت کی نشاندہی کرتی ہے۔

حضرت علی رضی اللہ عنہ بیان فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

كلوا الرمان بشحمه فانه دباغ المعدة (ابن القیم)

(انار کھاؤ اس کے اندرونی چھلکے سمیت کہ یہ معدہ کو حیات نو عطا کرتا ہے)

شحم کے لفظی معنی تو چربی ہیں لیکن لغت میں یہ چھلکا بھی لیا گیا ہے۔ اس باب میں ہم نے حضرت مولانا عطاء اللہ حنیف اور متعدد شیعہ علماء سے بھی گفتگو کی ہے۔ چھلکے سے مراد باہر کا چھلکا تو ہرگز نہیں ہو سکتا، کیونکہ وہ اتنا کڑوا اور بدمزا ہوتا ہے کہ اسے آسانی سے کھایا جانا ممکن نہیں۔ ان سب علماء کا خیال ہے کہ شحم سے مراد اندر کی باریک جھلی ہے۔ طبی طور پر انار کا چھلکا خواہ اندرونی ہو یا بیرونی، پیٹ کے کیڑے یقیناً مار دیتا ہے۔ اس ارشاد نبویؐ کی تعمیل کرنے والے کو سب سے بڑا فائدہ یہ ہوگا کہ وہ انار کھانے کے ساتھ ساتھ اپنے پیٹ سے

طفیلی کیڑے بھی نکال دے گا۔

محمد احمد ذہبی نے سند کے بغیر حضرت علیؓ سے یہ روایت منسوب کی ہے:

من اکل رمانة نور اللّٰہ قلبہ.

(جس نے انار کھایا، اللہ تعالیٰ اس کے دل کو روشن کر دے گا)

دل کو روشن کر دینے سے صوفیاء کی اصطلاح میں تو حیات القلب لیا جا سکتا ہے۔ لیکن اس کے پس منظر کو دیکھنے سے پتہ چلتا ہے کہ یہ دل کو طاقت دیتا ہے اور وہ بیماریاں جن کی تفتیش پر تو دل میں کچھ نہیں ہوتا لیکن مریض دل کے فعل سے مطمئن نہیں ہوتا۔ وہ اسے مضمحل قرار دیتا ہے۔ غالباً اسی پس منظر کے بنا پر طائف کے مشہور باغ 'ہوایا' کے بارے میں مشہور ہے کہ اس کے انار اور چشموں کا پانی دل کو طاقت دیتے ہیں۔ مکہ معظمہ میں عرصہ دراز سے مقیم ایک فاضل ڈاکٹر صاحب نے بتایا کہ ان کے دل کے مریض جب طائف کے انار کھاتے ہیں تو ان میں بشاشت آ جاتی ہے۔ یہ ایک ایسا فعل ہے جس کا طب جدید کی کتابوں میں کسی دوائی کے بارے میں تذکرہ نہیں۔ البتہ طب قدیم کے ماہرین خمیرہ گاؤ زبان اور اس نوع کے دوسرے مرکبات کو مفرح قرار دیتے آئے ہیں اور یہ حقیقت ہے کہ ان میں سے اکثر ادویہ دل کو فرحت دیتی ہیں۔

کتب مقدسہ

انار کا تذکرہ متعدد مقامات پر ملتا ہے لیکن وہ آیات جن میں اسے کوئی اہمیت عطا کی گئی، ان میں:

---"تم نے کیوں ہم کو مصر سے نکالا اور اس بُری جگہ پہنچایا ہے؟ یہ تو بونے کی اور انجیروں اور تاکوں اور اناروں کی جگہ نہیں ہے۔ بلکہ یہاں تو پینے کے لیے پانی تک میسر نہیں ہے"۔ (گنتی: ۲۰: ۵-۲۰)

جب زمین پر کسی جنت نظیر ٹکڑے کا ذکر ہوا تو ارشاد ہوتا ہے:

۔۔۔"وہ ایسا ملک ہے جہاں گیہوں اور جو اور انگور اور انجیر کے درخت اور انار ہوتے ہیں۔ وہ ایسا ملک ہے جہاں روغن دار زیتون اور شہد بھی ہے"۔ (استثناء: ۸۔۸)

اپنے ہیکل اور دربار کی تعمیر جدید کے لیے حضرت سلیمان علیہ السلام نے حیرم نامی ایک کاریگر کو صور سے بلوایا جس نے اس کی آراستگی میں کمالات کا مظاہرہ کیا اس زمانہ میں انار کی مقبولیت کا یہ عالم تھا کہ اس نے ڈیزائن میں بھی انار بنائے۔ باب سلاطین ہی میں ہیکل کی تزئین اور ان کے تاج کی شکل کا ذکر کرتے ہوئے فرمایا:

۔۔۔"اس تاج پر گرداگرد جالیاں اور انار کی کلیاں سب پیتل کی بنی ہوئی تھیں اور دوسرے ستونوں کے لوازم بھی جالی سمیت ان ہی کی طرح کے تھے۔ (سلاطین ۱۷۔۲۵)

ان کے ہیکل کی تعمیر میں انار کی پسندیدگی کا ذکر دوبارہ "تواریخ" میں تفصیل سے آتا ہے۔ جہاں ستونوں کے ساتھ خوبصورت زنجیریں بنائی گئیں جن میں انار پروئے ہوئے تھے۔

۔۔۔"انار حسن کا مظہر تھا وہ کوئی عمارت یا تخلیق خداوندی، تیری کنپٹیاں تیرے نقاب کے نیچے انار کے ٹکڑوں کی مانند ہیں"۔ (غزل الغزلات ۳۔۴)

کسی باغ کی خوبصورتی اس میں درختوں اور ان کے پھلوں سے ہوتی ہے بہترین باغ کی تعریف میں فرمایا:

۔۔۔"تیرے باغ کے پودے لذیذ اور میوہ دار انار ہیں، مہندی اور سنبل بھی ہیں"۔ (غزل الغزلات ۱۳۔۴)

"غزل الغزلات" کے باب میں حسن و رعنائی کی مثال میں دور چیزوں کے علاوہ انار کی خوبصورتی کی مثال کے طور پر متعدد مقامات پر بیان کیا گیا ہے۔

جب اداسی کا تذکرہ ہوا تو ارشاد ہے:

۔۔۔''انار اور کھجور اور سیب کے درخت، ہاں! میدان کے تمام درخت مرجھا گئے۔اور بنی آدم سے خوشی جاتی رہی''۔(یوایل ۱۲-۱)

انار کو زرعی دولت کا اہم رکن قرار دیتے ہوئے فرمایا:

۔۔۔''کیا اس وقت بیج کھتے میں ہے؟ ابھی تو تاک اور انجیر اور انار اور زیتون میں پھل نہیں لگا۔آج ہی سے میں تم کو برکت دوں گا''۔
(حجی ۱۹-۲)

محدثین کے مشاہدات

میٹھا انار معدہ اور اس میں موجود اشیاء کے لیے بڑا مفید ہے۔ یہ حلق کے ورم سینہ کی سوزش اور پھیپھڑوں کے التہاب میں اکسیر ہے۔ پرانی کھانسی میں بڑا کارآمد ہے۔اس کا عرق پیٹ کو نرم کرتا ہے۔جسم کو مفید اضافی غذائیت اور توانائی مہیا کرتا ہے۔جسم کو بڑی معتدل قسم کی حرارت مہیا کرتا ہے۔فوراً ہی جزو بدن بن جاتا ہے۔ پیٹ میں سے التہابی مادے خارج کرتا ہے۔اس کی عجیب تاثیر یہ ہے کہ اگر اسے روٹی کے ساتھ کھایا جائے تو پیٹ میں کسی قسم کی خرابی پیدا نہیں ہونے دیتا۔

انار کھانے سے قبض پیدا ہوتی ہے مگر وہ نہایت ہی لطیف اور ہلکی ہوتی ہے ایسی نہیں کہ طبیعت پر گراں گزرے۔معدہ میں سوزش ہو تو اسے دور کرتا ہے۔ پیشاب آور ہے،صفرا کو تسکین دیتا ہے۔ قے کو روکتا اور اسہال کو بند کرتا ہے۔جگر کی حدت کو بجھا کر ختم کر دیتا ہے۔جسم کے تمام اعضاء کو قوت دیتا ہے۔دل کی پرانی بیماریوں کو آرام دیتا ہے اور معدہ کے منہ کی دکھن دور کرتا ہے۔

انار کا پانی اس کے چھلکے سمیت نکال کر اسے شہد کے ساتھ ابال کر مرہم کی طرح گاڑھا کر کے آنکھوں میں سلائی کے ساتھ لگایا جائے تو آنکھ سے سرخی کو کاٹ دیتا ہے۔اگر اسی

مرہم کا مسوڑھوں پر لیپ کیا جائے تو پائیوریا میں مفید ہے۔ اس کو چبانا پیٹ کی اصلاح کرتا ہے۔ سوزش سے پیدا ہونے والے بخار دور کرتا ہے۔

ترش انار کے فوائد بھی تقریباً میٹھے کی مانند ہیں مگر اس سے ذرا کم۔ اس کے دانے گٹھلی سمیت پیس کر شہد ملا کر ایسے گندے زخموں پر لگائے جائیں جو عام علاج سے ٹھیک نہ ہو رہے ہوں تو ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ مشہور ہے کہ جس نے انار کے کم از کم تین پورے پھل موسم میں کھا لیے وہ اگلے سال تک آنکھوں کی سوزش سے مامون رہے گا۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

اطباء قدیم میں اس کی تاثیر کے بارے میں اختلاف ہے۔ بوعلی سینا اسے سرد تر قرار دیتے ہیں جبکہ دوسرے معتدل قرار دیتے ہیں۔ یہ ملین شکم ہے۔ دل و جگر کو قوت دیتا ہے پرانی کھانسی، استسقاء، یرقان اور درد سینہ میں مفید ہے۔ پیشاب آور ہے اگر سوزش کی وجہ سے اسہال آتے ہوں تو ان کو کم کرتا ہے ورنہ قبض کو دور کرتا ہے انار زیادہ کھانے سے غذا میں فساد پیدا ہوتا ہے۔ معدہ ڈھیلا ہو جاتا ہے، البتہ بہی دانہ انار کسی خرابی کا باعث نہیں ہوتا۔ جن کا رنگ زرد یا معدہ کی خرابی کی وجہ سے ہونٹوں پر سفیدی آ گئی ہو، ان کے لیے مفید ہے۔ میٹھا انار چونکہ ریاح کی تحلیل میں گڑبڑ کرتا ہے۔ اس لیے اس کے ساتھ تھوڑا سا کھٹا بھی ملا لینا چاہیے۔ جگر کی ریاح کو خارج کرتا ہے۔ جن کو شراب نوشی کی وجہ سے بخار آتا ہو یا صفراوی مادے بڑھ گئے ہوں۔ ان کے لیے اکسیر ہے، اسہال میں نافع ہے۔

انار کا سوا سیر پانی تھوڑی دیر رکھیں تو کچھ بھاری اجزاء نیچے بیٹھ جاتے ہیں ان کو چھان کر نکال دیں۔ پھر اس میں ایک پاؤ کھانڈ اور ایک تولہ سونف پیس کر ملا کر بوتل میں ڈال کر دھوپ میں رکھیں۔ یہ بوتل لبالب بھری ہوئی نہ ہو، ایک چوتھائی خالی ہو۔ ایک ہفتہ یونہی پڑی رہے اور ہلاتے رہیں۔ بس سیل کے تین سے نو تولے روزانہ پیٹ کی سوزش، بھوک کی کمی اور ضعف باہ میں مفید ہے۔ (انار کا میٹھا پانی ایک ہفتہ پڑا رہنے سے اس میں

خمیر اٹھے گا اور اس بوتل کے موجودات کیمیاوی طور پر الکحل بن جائیں گے جو کہ ہمارے عقیدہ میں ناجائز اور استعمال کے لیے نامناسب ہے) اس نسخہ کے انہی اجزاء کو اگر تھوڑی دیر پکا کر قوام بنا لیا جائے تو شربت بھی اسی طرح مفید ہوگا اور اس میں خمیر اٹھانے کی مصیبت بے کار ہے۔ یہی نسخہ صفراوی دستوں میں مفید ہے۔

وید کہتے ہیں کہ انار کا پانی صفرا کو زائل کرتا، دل اور جگر کو طاقت دیتا، بھوک بڑھاتا، مقوی، تسکین دینے والا اور مفرح ہے۔ پیشاب آور ہونے کے علاوہ بلغم کو رفع کرتا ہے۔

جس کی جلد سے بار بار خون نکل آتا ہو یا بواسیر سے خون بہتا ہو، انار کے دانے فائدہ دیتے ہیں۔ انار کے پتوں کا پانی ناک میں ڈالنے سے نکسیر بند ہو جاتی ہے۔ اس کے مضر اثرات کو دور کرنے کے لیے مصطگی رومی یا ادرک کا مربہ مفید ہیں۔

انار خواہ میٹھا ہو یا ترش، اس کا پانی تانبہ کے برتن میں ڈال کر اتنا پکائیں کہ گاڑھا ہو جائے۔ اس مرہم کو آنکھوں میں لگانے سے آنکھ کی خارش، جلن دور ہوتی ہے۔ اور ضعف بصارت میں مفید ہے۔ اس مرہم کو مسوڑھوں پر ملنے سے ان کی سوزش رفع ہو جاتی ہے۔

انار کے درخت کا چھلکا پانی میں ابال کر اس میں چاول کا پانی یا اروی ملا کر حقنہ کرنا بواسیر میں نافع اور پرانے دستوں کو بند کرتا ہے۔

کیمیائی تجزیہ

بھارت اور پاکستان کے بازاروں میں ملنے والے اناروں کی بارہ اقسام ہیں۔ ان میں سے ہر ایک کے ترکیبی عناصر دوسروں سے جدا ہیں۔ زرعی کالج لائل پور نامی بازار سے ملنے والا ایک بہترین انار منگایا گیا اور اس سے تقابلی جائزہ کے لیے مسقطی انار منگوایا گیا اور دونوں کا کیمیاوی تجزیہ یوں ظاہر ہوا۔

	بازار سے ملنے والا انار	مسقطی انار
کھایا نہ جانے والا حصہ	۴۹٫۴۰	۲۶٫۳۰ فیصدی
چھلکا	۳۲٫۶۰	۱۶٫۷۱ —
دانے	۱۶٫۸۰	۱۳٫۵۵ —
جوس	۵۰٫۶۰	۶۹٫۷۴ —
انار کے جوس کا تجزیہ:		
تیزابیت (کھٹائی)	۰٫۵۱۶	۰٫۲۷ —
گلا دینے والی مٹھاس REDUCING SUGAR	۱۳٫۵۶	۱۱٫۳۲ —
نہ گلانے والی مٹھاس NON REDUCING SUGAR	۰٫۰۰	۰٫۰۰ —
کل مٹھاس	۱۳٫۵۶	۱۱٫۳۲ —

عام اناروں میں نا قابل خوراک حصہ ۲۸ سے ۴۹ فیصدی کے درمیان اور جوس ۵۷ فیصدی سے ۷۱ فیصدی کے درمیان پایا گیا۔

انار میں کیمیاوی اجزاء کی موجودگی اس طرح سے ہے۔ ایک سو گرام انار میں تناسب اس طرح ہے۔

PROTEINS	۰٫۲
CARBOHYDRATES	۱۱٫۶
CALORIES	۴۸
SODIUM	۱٫۱
POTASSIUM	۲٫۴
CALCIUM	۰٫۹
MAGNESIUM	۳٫۱
FATS	۰٫۱۵

COPPER	۰،۰۷
PHOSPHORUS	۷،۵
SULPHUR	۳،۲
CHLORIDES	۵۲،۵

ان تجزیوں سے دو اہم باتیں سامنے آتی ہیں۔ پہلی یہ کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی پسندیدہ غذاؤں اور دواؤں کے ایک خصوصی اصول کے مطابق اس میں سوڈیم کی مقدار بہت کم اور پوٹاشیم زیادہ ہے جس کا اہم فائدہ یہ ہے کہ دل اور گردوں کی کسی بھی بیماری میں انار بے کھٹکے دیا جا سکتا ہے۔ دوسری اہم بات یہ ہے کہ اس میں مٹھاس کی ایسی کوئی قسم موجود نہیں جو ذیابیطس کے مریضوں کے لیے مضر ہو۔ اس لیے شکر کے مریض کھلے دل سے انار کا جوس پی سکتے ہیں۔ اس میں چکنائی نہ ہونے کے برابر ہے۔ اس لیے انار کھانے سے خون کی نالیوں کو نقصان نہ ہوگا، کولیسٹرل میں اضافہ نہ ہوگا، اور وزن کم کرنے والوں کے لیے مفید ہے۔

کھانے اور علاج میں انار کے درخت کی چھال، پھول، جڑوں کی چھال، پھل، پھل کا چھلکا، پھل کے دانے، یعنی کہ اس درخت کی ہر چیز استعمال ہوتی ہے۔ درخت کی چھال اور پھل کے چھلکے میں TANNIC ACID ۲۲،۲۵ فیصدی ہوتا ہے۔ جڑ کی چھال میں اسی ترشہ کی ایک بہتر قسم PUNICO TANNIC ACID ۲۰،۲۵ فیصدی پایا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ اس میں مٹھاس کی قسمیں، گوند، لحمیات PECTIN اور MANNITE پائے جاتے ہیں۔ ان اجزاء کے علاوہ اس میں الکلائیڈ PELLETIERINE کی تین مختلف اقسام:
PSEUDO PELLETIERINE, METHYL PELLETIERINE, ISO PELLETIERINE ملتی ہیں۔

ان کے علاوہ وٹامن پائے جاتے ہیں۔

جدید تحقیقات

انار کے دانے، چھلکا، پھول اور اس کا عرق مقامی طور پر قابض ہیں۔ اور پیٹ کے کیڑے مارتے ہیں۔ انار میں موجود PELLETIERINE پیٹ کے کیڑوں کی جملہ اقسام کے لیے ایک نہایت ہی موثر دوائی ہے۔ جوس میں یہ الکلائیڈ کم مقدار میں ہوتی ہے۔ غالباً اسی لیے نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ اسے چھلکے سمیت کھایا جائے کیونکہ اس میں کرم کش عنصر زیادہ مقدار میں ہوتا ہے۔ اس کا چھلکا، درخت کی چھال، پسی ہوئی جڑ میں سے ہر چیز کرم کش ہے، کیمیا دانوں نے انار کے اثرات کے خلاصے میں اسے مفرح، ٹھنڈک پہنچانے والا، ہاضم، بھوک بڑھانے والا قرار دیا ہے۔ جس کی تصدیق حکومت بمبئی کے زرعی تحقیقات کے ادارے سے بھی میسر ہے۔ انار اور اس کا عرق بہترین مشروب، مقوی خوراک اور مفید دوائی ہے۔ پرانے حکیم اس کا شربت رب انار شیریں اور کھٹے اناروں سے رب انار بناتے ہیں جسے اسہال کے بعد کی کمزوری، یرقان اور جسم میں ناطاقتی کے لیے شہرت حاصل ہے۔ اطباء نے اسے ہر قسم کے بخار کے بعد کی کمزوری اور خاص طور پر ملیریا کے بعد مفید پایا ہے۔

پیٹ کے کیڑے نکالنے کے لیے کرنل چوپڑا نے ایک مفید نسخہ تجویز کیا تھا۔ جس کی افادیت کا بڑا چرچا رہا ہے۔ انار کے درخت کی جڑ کا تازہ چھلکا دو اونس لے لیں۔ اگر یہ میسر نہ ہو تو درخت کی چھال لے کر اسے توڑ کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ اسے دو لیٹر پانی میں اتنا پکائیں کہ پانی آدھا رہ جائے۔ پھر چھان لیں۔ اس جوشاندہ کے دو اونس جو کہ تقریباً بڑے گھونٹ کے برابر ہوتے ہیں، صبح نہار منہ دیئے جائیں۔ ہر آدھ گھنٹہ بعد ایسی چار خوراکیں دیں۔ اس کے بعد تھوڑا سا کسٹرائل پلا دیں۔ تاکہ جلاب کے ذریعہ کیڑے نکل جائیں۔ اسی نسخہ کا سب سے بڑا کمال یا افادیت یہ ہے کہ یہ اس لمبے کیڑے کو نکال دیتا ہے جس کی خباثت کا یہ عالم ہے کہ اگر اس کا کوئی حصہ کٹ کر باہر بھی نکل جائے تو وہ پھر نیا جسم بنا لیتا ہے اس کیڑے سے نجات کی ایک ہی صورت ہے کہ اس کا سر نکل جائے اور یہ کام

اتنا مشکل ہے کہ عام ادویہ سے ہونا ممکن نہیں۔ بلکہ مشہور کیڑے نکالنے والی اکثر و بیشتر ادویہ اس بارے میں بیکار ہیں۔ کچھ اطباء نے انار کا جوشاندہ تیار کرتے وقت اس میں چند دانے لونگ ڈالنے کی سفارش بھی کی ہے۔ ہم نے اپنے مشاہدات میں اس جوشاندہ میں دار چینی ملائی اور دیتے وقت تھوڑا سا شہد ملا لیا۔ جوشاندہ بدمزہ نہ رہا اور اس سے آنتوں میں خیزش بھی نہ ہوئی۔

بچوں کو سوکھا اور آنتوں کی دق میں بھی بھارتی ماہرین اس کے جوشاندہ کو مفید قرار دیتے ہیں۔ انار کے چھلکے میں پائے جانے والے الکلائیڈ علیحدہ کر کے خالص صورت میں پیٹ سے کیڑے نکالنے کے لیے ماضی میں مستعمل رہے ہیں مگر کیمیاوی ذرائع سے حاصل ہونے والی جدید ادویہ کے بعد لوگوں میں اس سے دلچسپی کم ہو گئی۔ حالانکہ یہ جدید ادویہ سے زیادہ موثر اور محفوظ ہے۔

بنگال کے اطباء انار کے جوس میں لونگ، ادرک اور مازو ملا کر بواسیر کے لیے دیتے ہیں ملیریا اور پرانے بخاروں میں جب مریض کو کمزوری کے ساتھ ہر وقت پیاس لگی رہتی ہے تو انار کا جوس پلانا آسان ترین علاج ہے۔ پرانی کھانسی میں گل انار کو خشک کر کے اس کے چار گرین دینا مفید ہے۔ ادھ کھلے پھول سکھا کر ان کی نسوار لینے سے نکسیر ٹھیک ہو جاتی ہے۔ پرانی پیچش اور اسہال کے لیے ایک مقبول نسخہ میں انار کی ان کھلی کلیاں سکھا کر ان میں الائچی سبز اور پوست ملا کر ان میں کھانڈ اور پانی ملا کر گاڑھا شربت بنایا جاتا ہے۔ گل انار کے ساتھ عام گھاس کو پکا کر جوشاندہ بناتے ہیں۔ جس میں تھوڑی سی پھٹکری ملا کر گلے کی خرابی کے لیے غرارے کرتے ہیں۔ یہی جوشاندہ خواتین کی اندام نہانی کی سوزشوں اور خاص طور پر رحم کے زخم کے لیے اکسیر بتایا جاتا ہے۔

بھارتی ماہرین نے انار دانہ کو کھٹے انار سے بیان کیا ہے جو کہ درست نہیں۔ پاکستان کے ضلع ہزارہ میں انار کی ایک چھوٹی قسم "دارنہ" نام سے برسات کے موسم میں ملتی ہے۔ یہ انار اتنا کھٹا ہوتا ہے کہ اسے کھانے والے عام طور پر دیکھے نہیں گئے۔ اسے سکھا کر انار دانہ

بنایا جاتا ہے۔ مرہٹہ طبیب اسے بچھو کاٹنے کے لیے مفید بتاتے ہیں۔ انار کے ہرے پتے عرق گلاب میں گھوٹ کر آشوب چشم میں آنکھوں پر لیپ کرنا مفید ہے۔

انار کا چھلکا سکھا کر پیس کر اس کے آدھ اونس میں ایک اونس چاک کا سفوف اور آدھ چھوٹا چمچہ مرکی کی ٹنکچر ملا کر اسے اچھی طرح کھرل کر کے منجن کی صورت میں دانتوں پر مانں مسوڑھوں کی متعدد بیماریوں اور ہلتے دانتوں کے لیے مفید ہے۔

طب یونانی میں شربت انار، جوارش انارین اور جوارش پودینہ کے نام سے اس کے مشہور مرکبات صدیوں سے مستعمل ہیں۔

ہومیوپیتھک طریقہ علاج

انار کو اس علم میں مقبولیت میسر نہیں رہی۔ البتہ انار کا چھلکا پیچش اور اسہال اور مسوڑھوں کی بیماریوں میں تجویز کیا جاتا ہے۔

-☆-

آبِ زمزم --- زمزم

ZAM ZAM

مکہ معظمہ کی مسجد الحرام میں کعبہ شریف سے 15 میٹر کے فاصلہ پر جنوب مشرق میں حجر اسود کی سیدھ میں ایک کنواں واقع ہے۔ جس کے پانی کو آب زمزم کہتے ہیں۔ یہ کنواں کعبہ شریف سے بھی قدیم ہے۔ اور اس کی گہرائی کے بارے میں اب تک قیاس تھا کہ ۱۰۰ 140 فٹ ہے لیکن حالیہ پیمائش پر یہ 207 فٹ گہرا پایا گیا ہے۔ ممکن ہے پانی کی مسلسل نکاسی کی وجہ سے یہ نیچا ہو گیا ہو۔ مسلمانوں کے نزدیک اس کا پانی متبرک ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس کو کھڑے ہو کر پیا اور اس غرض کے لیے ایک خصوصی دعا:

"اللّٰھم انّی اسالک علماً نافعاً ورزقاً واسعا وشفاء من کلّ داء"

(اے اللہ! میں تجھ سے سوال کرتا ہوں ایک ایسے علم کا جو فائدہ دینے والا ہو اور ایسے رزق کا جو مجھے کھلے دل سے عطا کیا جائے اور مجھے تمام بیماریوں سے شفا مرحمت فرما)

فرمائی۔ وہ خود اسے بڑے احترام کے ساتھ پیتے رہے اور جب ہجرت کر کے مدینہ منورہ تشریف لے گئے تو صلح حدیبیہ کے موقع پر منگوا کر پیا اور واپسی میں ساتھ لے کر آئے۔ ان کے بعد حضرت عائشہ صدیقہؓ اور دوسرے صحابہ کرامؓ بھی اس سے مزید استفادہ کے لیے سفر حج کے بعد واپسی میں ہمراہ لایا کرتے تھے اور یہ خوش رسم اسی انہماک سے آج

بھی جاری ہے۔

تاریخی پس منظر

خدا تعالیٰ نے حضرت ابراہیم علیہ السلام کو حکم دیا کہ وہ اپنی بیوی ہاجرہ علیہا السلام کو ان کے نومولود حضرت اسماعیل علیہ السلام کے ہمراہ مکہ کی بے آب و گیاہ وادی میں چھوڑ آئیں۔ جب یہ قافلہ منزل مقصود پر پہنچا تو اس صابرو شاکر خاتون نے صرف ایک بات اپنے میاں سے پوچھی۔ ''کیا ہمارا یہاں آنا اور رہنا اللہ کے حکم کی تعمیل میں ہے؟'' حضرت ابراہیم علیہ السلام نے اثبات میں جواب دیا۔ تو وہ مطمئن ہو گئیں۔ کہ اب ان کے لیے پریشانی کی کوئی بات نہیں کیونکہ جو اُن کو وہاں لایا ہے وہی ان کی خبر گیری بھی کرے گا۔

خوراک اور پانی کا وہ ذخیرہ جو اُن کے ہمراہ تھا، تھوڑی دیر میں ختم ہو گیا۔ بچہ بھوک سے بلکنے لگا اور وہ پریشانی کے عالم میں صفا اور مروہ کی پہاڑیوں کے درمیان دوڑ کر پانی کی تلاش کرتی رہیں۔

توریت مقدس میں آیا۔

> ۔۔۔خدا کے فرشتے نے آسمان سے ہاجرہ کو پکارا اور کہا اے ہاجرہ! تجھ کو کیا ہوا؟ مت ڈر کیونکہ خدا نے اس جگہ سے جہاں لڑکا پڑا ہے اس کی آواز سن لی ہے، اٹھ اور لڑکے کو اٹھا اور اسے اپنے ہاتھ سے سنبھال کیونکہ میں اس کو ایک بڑی قوم بناؤں گا۔ پھر خدا نے اس کی آنکھیں کھولیں اور اس نے پانی کا ایک کنواں دیکھا اور جا کر مشک کو پانی سے بھر لیا۔ اور لڑکے کو پلایا۔۔۔ (پیدائش ۲۱۔ ۱۷ تا ۲۰)

توریت مقدس کی اس روایت کے مطابق بچے کے رونے کے بعد خدا نے وہاں پر کنواں پیدا کیا۔ جس کے پانی سے وہ خاندان سیراب ہوا۔ اس کنوئیں کا وجود ایک معجزہ تھا۔ اس لیے اس کا پانی ان کے عقیدہ میں بھی متبرک ہونا چاہیے۔

مکہ معظمہ سے نور کے پھیلاؤ سے پہلے سے لوگ اس مقام کی زیارت اور کنوئیں سے تبرک لینے آیا کرتے تھے۔ ایک قدیم ایرانی شاعر نے زمزم کے کنوئیں کے ارد گرد چکر لگا کر دعا مانگنے کا ذکر اپنی ایک نظم میں کیا ہے۔

مکہ کی تاریخ قدیم اور اسلام نے اس کنوئیں کے بارے میں جو کچھ بتایا ہے اس میں توریت کے آخری حصہ سے اختلاف ہے۔ صحیح بخاری میں حضرت عبداللہ بن عباسؓ نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی زبان مبارک سے اس واقعہ کی پوری تفصیل قلمبند کی ہے جس کے مطابق حضرت ہاجرہؓ پریشانی کے عالم میں کبھی صفا کی پہاڑی پر جا کر دیکھتیں اور کبھی مروہ سے کہ کہیں کوئی پانی یا آنے والا کوئی شخص نظر آ جائے جس سے وہ مدد لے سکیں۔ گھبراہٹ کے اس عالم میں انہوں نے ایک آواز سنی۔ انہوں نے فوراً اسے مخاطب کر کے بچے کے نام پر مدد کی درخواست کی اور حضرت جبرائیل علیہ السلام ظاہر ہوئے اور انہوں نے اپنی ایڑی زمین پر ماری تو زمین سے پانی ابل پڑا۔ حضرت ہاجرہؓ نے گھبراہٹ میں پتھر جمع کر کے اس کے ارد گرد ہالہ سا بنا لیا تاکہ پانی ضائع نہ ہو اور ان دونوں کے لیے ذخیرہ ہو جائے۔ اضطراری کیفیت میں تحفظ ذات کی اس کوشش کے بارے میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ ہاجرہؓ اگر اس کو محدود نہ کرتیں تو یہ چشمہ ایک دریا بن جاتا جو پورے عرب کو سیراب کرتا۔

ایک بے آب و گیاہ صحرا میں محض حکم خداوندی کی تعمیل میں بچے کے ساتھ رہنے والی ہاجرہؓ کو خدا نے رہتی دنیا تک عزت اور شہرت عطا کر دی۔ وہ جس حصہ پر دوڑی تھیں، آج ہر مسلمان حج یا عمرہ کے لیے ان کی تقلید کرتا ہوا ان کی تکلیف اور صبر پر عملی داد دیتا ہے۔ ان کے بیٹے کے لیے خدا نے جو کنواں پیدا کیا وہ ہر مسلمان کے لیے برکت احترام اور شفا کا مظہر ہے۔ ان کے بیٹے نے جو گھر اپنے باپ کے ساتھ مل کر بنایا، رہتی دنیا تک ہر مسلمان اس کی طرف منہ کر کے عبادت کرے گا اور اس گھر کو قرآن نے دنیا میں خدا کا پہلا گھر قرار دیا۔

ان اوّل بیت وضع للناس للذی ببکۃ مبارکاً وھدی للعٰلمین۔ (آل عمران:۹۶)

(یہ دنیا میں ایک پہلا ایسا گھر مکہ میں بنایا گیا ہے جو لوگوں کے لیے
برکت ہدایت کا منبع ہوگا اور یہ فیض سب جہانوں کے لیے ہوگا)۔

جس کا ترجمہ علامہ اقبال نے یوں کیا ہے:

دنیا کے بت کدوں میں پہلا وہ گھر خدا کا

حضرت ہاجرہ کے بیٹے کی نسل سے ایک نبی پیدا ہوا جس نے پوری دنیا میں رشد و ہدایت کا نور پھیلایا۔

زمزم کا کنواں کچھ عرصہ تو جاری رہا پھر صحرائی بگولوں کی زد میں آ کر غائب ہو گیا۔ ایک روایت کے مطابق بنو جرہم نے اس میں ریت ڈال کر بند کر دیا۔ کہا جاتا ہے کہ مکہ کے رئیس عبدالمطلب کو خواب میں اس کنوئیں کی نشاندہی کی گئی اور ہدایت کی گئی کہ وہ اسے کھدوا کر صاف کریں اور خلق خدا کی منفعت کے لیے جاری کریں۔ انہوں نے اسے کھدوایا۔ صاف کروایا اور ارد گرد پتھروں سے بلند منڈیر تعمیر کرا دی۔ صفائی کے دوران زمزم کے کنوئیں سے سونے کے دو ہرن، کچھ تلواریں اور زرہ بکتر برآمد ہوئے۔ مورخین کا خیال ہے کہ یہ چیزیں ایرانی زائر پھینک گئے ہوں گے۔ اس کے برعکس آثار و قرائن سے ایسا معلوم ہوتا ہے کہ کوئی شکست خوردہ لشکر ادھر آ نکلا اور جب وہ تعاقب کرنے والوں کے نرغے میں آ گئے تو انہوں نے اپنی متاع کو دشمن کے ہاتھ پڑنے سے بچانے کے لیے کنوئیں میں پھینک دیا۔

عبدالمطلب نے ایک طلائی ہرن توڑ کر اس کے سونے سے کعبہ شریف کے دروازے پر پتریاں چڑھا دیں۔ دوسرا ہرن نمائش کے لیے کعبہ شریف میں رکھا رہا۔ [illegible] اور ان کے بعد حجاج اور زائرین کو پانی پلانا ہر دور میں عزت کا باعث سمجھا جاتا رہا ہے۔ قریش نے پانی پلانے کی خدمت کے لیے ''السقایا'' کا شعبہ قائم کیا تھا جس کی یادگار لفظ ''سقہ'' اردو میں بھی پانی لانے اور پلانے والوں کے لیے موجود ہے۔

909ء میں زمزم کے کنوئیں کا پانی طوفان کی صورت میں ابل اٹھا۔ اس قدر پانی نکلا کہ آس پاس کی آبادیاں ڈوب گئیں۔ کہا جاتا ہے کہ اس حادثہ میں سینکڑوں حاجی ڈوب گئے۔

اسلام نے جب اس کنوئیں کے پانی کو عظمت عطا کی تو لوگوں نے اس کی تعمیر اور
بہتری پر توجہ دی۔ ترک حکمرانوں نے اس کے اردگرد علاقہ کو درش بنا کر اس کے اوپر گنبد نما
چھت ڈال دی۔ آل سعود کی آمد تک اس کے اردگرد پانچ فٹ اونچی سنگ مرمر کی منڈیر تھی
جس کے اوپر چھت تک لوہے کی مضبوط جنگلہ نما جالی تھی۔ اس جالی میں چھوٹے چھوٹے
دروازے تھے جن میں پانی نکالنے کے لیے چرخیاں نصب تھیں۔ ان چرخیوں پر پانی کھینچنے
والے دن رات کام کرتے تھے۔ ڈول نکالنے کے بعد یہ تنوں کو ملتا تھا۔ وہ ٹونٹی دار چھید ے
والی تکونی صراحیوں میں بھر کر حرم شریف میں جگہ جگہ بیٹھے لوگوں کو زمزم پلاتے تھے۔
یہی صراحیاں گھروں میں جاتی تھیں اور سینکڑوں افراد کی معاش اس کنوئیں سے وابستہ ہو
گیا۔

قیامِ مکہ کے دوران حجاج اپنے لیے کفن کا کپڑا خرید کر اس متبرک پانی میں بھگو کر خشک
کر کے اپنے وطن واپس لے جاتے ہیں۔ زمزم کو پینے کے لیے ساتھ لے جانے کے دو
طریقے تھے۔ ٹین ساز خالی کنستر کے اندر موم پگھلا کر پھیر دیتے تھے۔ پھر اس کنستر میں آبِ
زمزم بھر کر ٹانکا لگا دیا جاتا اور اس طرح یہ پانی محفوظ کسی بھی ملک تک چلا جاتا تھا۔ جو کنستر کا
وزن نہیں لے جا سکتے تھے ان کے لیے ٹین کی گول ڈبیاں تیار ہوتی تھیں جن کے ایک
سرے پر منہ بنا ہوتا تھا اسے "زمزمی" کہا جاتا ہے۔ اس میں تقریباً ایک کپ پانی آ سکتا
ہے۔ اب پلاسٹک نے ٹین کی جگہ لے لی ہے۔

سعودی حکومت نے حرم کعبہ کی توسیع میں زمزم کے کنوئیں کو جدید شکل دے کر پیوند کو
صحن کے درمیان سے ہٹا دیا ہے۔ زمانہ قدیم سے مسجد میں چار اماموں کے نام کے مصلے اور
کئی سائبان بنے ہوئے تھے۔ انہوں نے یہ تمام عمارتیں گرا کر مسجد کے صحن کو نمازیوں کے
لیے کشادہ کر دیا ہے۔ اسی عمل میں زمزم کے کنوئیں پر چھت ڈال کر اس کے اوپر ایک طاقتور
پمپنگ انجن نصب کر دیا گیا ہے جو پانی کو ایک بہت بڑی ٹینکی میں ڈال دیتا ہے۔
حج پر آنے والے لاکھوں افراد کے لیے یہ بڑی ٹینکی کارآمد ثابت ہوئی ہے۔ پانی

پینے، بھرنے، لے جانے اور کفن دھونے اور سکھانے کا سلسلہ مسجد سے باہر منتقل ہونے سے نماز کے لیے زیادہ جگہ مہیا ہوگئی ہے۔ اب لوگ زمزم کو ٹین کی کپیوں میں لے جانے کے بجائے پلاسٹک کے ڈبوں میں لے جاتے ہیں کیونکہ ہوائی سفر میں وزن کی اہمیت ہے۔ (پلاسٹک، ٹین سے ہلکا ہے)

آب زمزم کی مقبولیت اور تقدس سے متاثر ہو کر دیگر کئی مذاہب نے اپنے ماننے والوں کے لیے مقدس پانی تلاش کر لیے۔ ان میں سے اکثر پانی بیماریوں کا باعث ہوئے۔ کیونکہ آلودہ پانی پینے سے پیٹ کی متعدد بیماریاں پیدا ہو سکتی ہیں۔ کمال کی بات یہ ہے کہ پوری تاریخ اسلام میں آج تک کوئی شخص زمزم کا پانی پی کر بیمار نہیں ہوا اور اس کے برعکس ایسا کوئی پانی تاریخ کے کسی دور میں اور کسی ملک میں ایسا مشہور نہیں ہوا جس کی وجہ سے لوگ بیمار نہ ہوئے ہوں۔ حال ہی میں کچھ چشموں کا پانی عالمی شہرت حاصل کر گیا ہے۔ لوگ ان کے معدنی پانی توانائی کے خیال سے پیتے ہیں۔ ایسا پانی پی کر توانائی حاصل کرنے والا ابھی تک کوئی دیکھا نہیں گیا۔ لاہور میں اسلامی سربراہی کانفرنس کے شرکاء کے لیے 1974ء میں معدنیاتی پانی کی بوتلیں فرانس سے درآمد کی گئیں۔ چونکہ اس کانفرنس میں صحت عامہ کا مسئلہ ہمارے سپرد تھا محض اشتیاق سے ایک بوتل کھول کر دو گھونٹ پانی پیا، ایسا بدذائقہ کہ نگلنے کی بجائے تھوکنا پڑا۔

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت عبداللہ بن عمرؓ بیان فرماتے ہیں۔

ان رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم امر رجلاً من قریش فی المدینۃ ان یاتیہ بماء زمزم الی الحدیبیۃ۔ فذھب بہ منہ الی المدینۃ ... (رزین)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے صلح حدیبیہ کے مذاکرات کے دوران

قریش کے ایک شخص کو اس بات پر حدیبیہ میں مامور کیا کہ وہ زمزم لائے وہ لایا اور آپ اسے واپسی میں مدینہ بھی ہمراہ لے کر گئے)

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فتح مکہ کے بعد مکہ کے عالم اور خطیب سہیل بن عمرؓ کے نام فوری تعمیل کے لیے ایک مراسلہ صادر فرمایا:

ان جاء کتابی فلا تصبحن انهار فلا تمسین حتی تبعث الی من ماء زمزم. (رسالات نبویہ)

(میرا خط تم کو جس وقت بھی ملے، اگر شام کو ملے تو صبح تک انتظار نہ کرنا اور اگر صبح کو ملے تو شام ہونے سے پہلے مجھے زمزم کا پانی روانہ کر دینا)

ایسا معلوم ہوتا ہے کہ اس بیان میں کہیں الفاظ کی غلطی ہو گئی ہے۔ ورنہ اصرار کی ضرورت نہ تھی۔

حضور اکرمؐ کے وصال کے بعد ام المومنین حضرت عائشہ صدیقہؓ کے دستور کے بارے میں انہی سے مذکور ہے۔

انها کانت تحمل ماء زمزم و تخبر ان رسول الله صلی الله علیه وسلم کان یحمله. (ترمذی)

(وہ زمزم اپنے ہمراہ لے جایا کرتی تھیں اور بتاتی تھیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم بھی اسی طرح لے جایا کرتے تھے)

حضرت عبداللہ بن عباسؓ بیان کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ان اية ما بيننا و بين المنافقين لا يتضلعون من ماء زمزم.
(ابن ماجہ)

(ہمارے اور منافقوں کے درمیان فرق یہ ہے کہ وہ آب زمزم کو خوب سیر ہو کر نہیں پیتے)

زمزم کے پانی کو نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ہمیشہ بڑا احترام اور اہمیت دی۔ ایک مرتبہ کنوئیں کے پاس کھڑے ہو کر پانی نکالنے والوں کی حوصلہ افزائی فرمائی۔ فتاویٰ عالمگیری اور طبقات ابن سعد کے مطابق انھوں نے متعدد مرتبہ کنوئیں سے خود ڈول نکال کر اسے کھڑے ہو کر پیا۔ حالانکہ عام حالات میں وہ کھڑے ہو کر پینے یا کھانے کو نہایت برا جانتے تھے۔ اسی بنا پر امام شافعیؒ تو اس حد تک جاتے ہیں کہ جو شخص شارع عام پر کھڑا ہو کر کھائے یا پئے اس کی شہادت کسی شرعی عدالت میں قبول نہ کی جائے۔

حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ماء زمزم لما شراب له. ان شربته تستشفي به. شفاک اللّٰه وان شربته يشبعک، اشبعک اللّٰه به. وان شربته لقطع ظماک قطعه اللّٰه وهي هزمة جبريل وسقيا اللّٰه لاسماعيل. (دارقطنی)

(زمزم کا پانی جس غرض سے بھی پیا جائے اس کے لیے مفید ہوگا۔ اگر شفا کی غرض سے پیا جائے تو اللہ تمہیں شفا دے گا۔ اگر پیاس کے لیے پیوگے تو اللہ اس سے تسلی دے گا۔ اور اگر سیراب ہونے کے لیے پیوگے تو اللہ تمہیں سیراب کرے گا۔ یہ حضرت جبرائیل کا کنواں ہے اور اللہ تعالیٰ کی طرف سے حضرت اسماعیل کا پیالہ ہے)

یہی روایت مستدرک حاکم میں انہی سے اس اضافہ کے ساتھ ملتی ہے۔

وان شربته مستعيذا اعاذک اللّٰه.

(حاکم کے اضافہ میں آیا۔ اور اگر تم اللہ سے کسی سلسلہ میں پناہ لینے کے لیے پیوگے تو اللہ تمہیں پناہ دے گا)

حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت فرماتے ہیں۔

سقيت النبي صلى اللّٰه عليه وسلم من ماء زمزم. فشرب

وھو قائم (بخاری، مسلم، ابن ماجہ، النسائی)

(میں نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو زمزم کا پانی پلایا اور انہوں نے کھڑے ہو کر پیا)۔

حضرت جابر بن عبداللہؓ سے بھی زمزم کے فوائد کا خلاصہ ان الفاظ میں مروی ہے:

ماء زمزم لما شرب له (ابن ماجہ)

(زمزم کا پانی جس غرض سے بھی پیا جائے، مفید ہے)

ایک موقع پر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے حضرت ابوذر غفاریؓ کی کیفیت کے بارے میں فرمایا:

قد اقام بين الكعبة و استارها اربعين مابين يوم و ليلة. وليس له طعام غيره. فقال النبي صلى الله عليه وسلم انها طعام طعم (بخاری و مسلم)

(حضرت ابوذرؓ نے کعبہ شریف اور اس کے پردوں کے درمیان چالیس دن رات گذارے اور ان کے پاس کھانے کی کوئی چیز نہ تھی۔ وہ اس دوران زمزم پیتے رہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ یہ ایک مکمل خوراک تھی) بخاری نے اس میں اضافہ کیا ہے کہ (زمزم صرف خوراک ہی نہیں بلکہ بیماریوں سے شفا بھی ہے)

سقم سے مراد صرف بیماری نہیں بلکہ طبیعت کا مشتعل ہونا بھی ہے۔ جیسے کہ حضرت ابراہیم علیہ السلام نے اپنے آپ کو سقیم کہا تھا جس سے مراد موڈ بھی ہو سکتا ہے اور یہ بھی کہ طبیعت اچھی نہیں۔

حضرت عبداللہ بن عباسؓ بیان کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

رحم الله ام اسماعيل لو تركت زمزم. اوقال لولم تغرف من الماء لكانت زمزم عيناً معيناً.

(اللہ تعالیٰ اسماعیلؑ کی والدہ پر رحم فرمائے کہ اگر وہ زمزم کے پانی کو
ویسے چھوڑ دیتیں یا اس کے اردگرد دیوار یا منڈیر نہ بناتیں تو زمزم
ایک زبردست نہر کی صورت اختیار کر لیتا)

ان کی مراد یہ ہے کہ زمزم کا کنواں نہ ہوتا بلکہ یہ ایک دریا ہوتا جو پورے عرب کو سیراب کر دیتا۔

مسجد الحرام کی عمارت کی تاریخ میں حضرت عبداللہ بن عباسؓ سے منقول ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:-

خیر الماء علی وجه الارض ماء زمزم (ابن حبان۔طبرانی)
(اس کرہ ارض پر سب سے بہترین،مفید اور عمدہ پانی زمزم کا ہے)۔

یہ ایک ایسا ارشاد گرامی ہے جس سے بہتر کوئی بات نہیں کی جاسکتی۔ بلکہ ''خیر'' سے مطلب مبارک اور بھلائی کا ذریعہ بھی ہوسکتا ہے اور جو کچھ اس پانی میں یا جتنا کچھ اس میں ہے وہ کسی اور پانی میں نہیں۔

محدثین کے مشاہدات

عبداللہ بن مبارکؒ کے بارے میں بیان کرتے ہیں کہ جب انھوں نے حج کیا اور آب زمزم پر آئے تو یوں دعا کی:

''اے پروردگار! ابن الموالی کو محمد بن المنکدر نے بتایا اور انھوں نے
جابرؓ بن عبداللہ سے سنا کہ تمہارے پیغمبرؐ نے کہا ہے کہ زمزم کا پانی
جس غرض سے بھی پیا جائے گا مفید ہوگا۔ میں اسے ان اصحابؓ سے
کہنے پر پی کر تیری رحمت کا طلب گار ہوں''۔

ابن الموالی علم الحدیث میں اہم مقام رکھتے ہیں اور ان کی روایت ہمیشہ معتبر سمجھی جاتی ہے اور اس میں کوئی شک نہیں کہ زمزم کا پانی باعث شفا ہے۔ ابن القیمؒ کہتے ہیں کہ میں نے

ذاتی طور پر مشاہدہ کیا ہے کہ زمزم پینے سے پیٹ میں پانی کا مریض شفایاب ہوا۔ میرا چشم دید واقعہ ہے کہ اس کے علاوہ بڑی اذیت ناک بیماریوں کے مریض اللہ کے فضل و کرم سے زمزم پی کر شفایاب ہوئے۔ ہم نے ایک شخص کو دیکھا، جو سارا دن چلتا پھرتا اور طواف کرتا تھا۔ آب زمزم کے علاوہ کچھ کھاتا تھا نہ پیتا تھا۔ اسے نہ بھوک تنگ کرتی تھی اور نہ پیاس اور وہ اسی طرح آدھ مہینہ یا کچھ دن زیادہ زمزم پی کر شفایاب ہوا۔

حضرت ابوذر غفاریؓ کا واقعہ بخاری اور مسلم میں موجود ہے کہ وہ چالیس دن کھائے پیے بغیر کعبہ شریف سے لگے صرف زمزم کے پانی پر گذارا کرتے رہے جس پر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ یہ پانی کھانا بھی ہے اور پینا بھی اور سب سے بڑھ کر یہ طبیعت کو بحال کرتا ہے۔

شیخ صدوق نے "علل الشرائع" میں حضرت ابی عبداللہ علیہ السلام سے بیان کیا کہ ان کے سامنے جب زمزم کے پانی کا ذکر آیا تو انھوں نے اس کے ماخذ کی عجیب تشریح فرمائی:

تجری الیها عین من تحت الحجر۔ فاذ اغلب ماء العین عذب ماء زمزم۔

(پتھروں کے نیچے، سطح زمین کے نیچے ایک نہر چلتی ہے۔ جب اس نہر کے پانی نے جوش کیا تو زمزم کا کنواں وجود میں آ گیا)

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے زمزم کے پانی سے نہر بننے کے جس امکان کا ذکر فرمایا غالبًا یہ اسی سمت اشارہ ہے کہ نہر موجود ہے۔ اگر حضرت ہاجرہ علیہا السلام اسے نہ روکتیں۔

کیمیاوی تجزیہ

آب زمزم کے شفائی کمالات اور اس کے عجیب وغریب اثرات ساری دنیا کے لیے حیرت کی بات رہے ہیں اور لوگ ہمیشہ یہ جاننے کی کوشش کرتے رہے ہیں کہ اس میں کون سے ایسے اجزا ہیں جو اسے پیاس کے لیے مسکن، بھوک کی تسلی، بیماری سے شفا دینے والا بنا

دیتے ہیں۔ پرانے حکماء کے نزدیک سونا قیمتی ہونے کی وجہ سے مفید ترین چیز تھا۔ چونکہ حجاز مقدس میں سونے کی کانیں موجود ہیں۔ اس لیے خیال کیا جاتا تھا کہ اس پانی میں سونا شامل ہے۔ جو پینے والوں کو توانائی دیتا ہے۔

میرے والد مولانا سید اسماعیل غزنوی نے حجاز مقدس کی تطہیر اور اس کے بعد مکہ معظمہ کی ترقی میں پوری عمر گزاری۔ انہوں نے زمزم کے کنوئیں پر پانی نکالنے والا پمپ نصب کروایا۔ وہ بتاتے تھے کہ کنوئیں کی صفائی کے دوران گہرائی میں دیواروں پر چاروں جانب چمکتے ہوئے سنہری ذرے نظر آئے تھے جس سے عام لوگوں کا تاثر یہ تھا کہ یہ کنواں ایسے علاقہ میں نکالا گیا جہاں سونے کی کان موجود تھی۔ اس مشاہدے کی بناء پر وہ بھی اس پانی میں سونے کی موجودگی پر یقین رکھتے تھے۔

ابتدائی طور پر مصری کیمیا دانوں نے آب زمزم کے اجزاء معلوم کرنے کی کوشش کی اور ان کی تحقیق کے مطابق اس میں

MAGNESIUM SULPHATE, SODIUM SULPHATE

SODIUM CHLORIDE, CALCIUM CARBONATE

POTASSIUM NITRATE, HYDROGEN SULPHIDE

پائے جاتے ہیں۔ 1935ء میں کیا گیا یہ تجزیہ نامکمل اور غلط ہے کیونکہ اس کے مطابق پانی میں قلمی شورہ اور ہائیڈروجن سلفائیڈ موجود ہیں۔ موٹی بات یہ ہے کہ جس پانی میں یہ دو عناصر ہوں وہ انسانی استعمال کے قابل نہیں ہوتا۔ یہ نتیجہ کسی بھی پانی کے بارے میں میسر آئے تو صاف ظاہر ہے کہ اس پانی میں گندے نالے کا پانی شامل ہو گیا ہے۔ مکہ معظمہ میں اب تک گندے پانی کے نالے نہیں تھے۔ گھروں میں بیت الخلاء کے نیچے ایک گہرا کنواں بنا کر غلاظت اس میں جمع ہوتی رہتی جس کا کچھ حصہ رستے رستے زیر زمین پانی میں شامل ہو جاتا تھا۔

پاکستانی سائنس دانوں میں ڈاکٹر رضیہ ابوالحسن، عبدالمنان اور پروفیسر غلام رسول قریشی

نے علیحدہ علیحدہ اور مختلف ادوار میں اس پانی کا تجزیہ کیا ہے۔ ان کو ایسی کوئی چیز اس پانی میں نظر نہیں آئی جو کثافت کا پتہ دے۔ مرحوم میاں نذیر احمد جی بانی پنجاب کے چیف انجینئر رہے ہیں، انہوں نے سعودی عرب میں زراعت کو فروغ دینے کے لیے آبپاشی کے ذرائع تلاش کرکے اپنی رپورٹ ایک خوبصورت کتاب کی صورت مرتب کی۔ جس میں انہوں نے زمزم کا کیمیاوی تجزیہ بھی کیا ہے۔ مرحوم سے ہم کو نیازمندی اور رفاقت کا شرف حاصل رہا۔ انہوں نے زمزم کے پانی کو کسی بھی کثافت سے پاک اور پینے کے لیے کیمیاوی طور پر دنیا کا بہترین پانی قرار دیا ہے۔

ڈاکٹر عبدالمنان اور راجہ ابو محسن نے مکہ معظمہ کے تمام کنوؤں میں ایسے ریڈیائی عناصر ڈال دیئے جن کی مقدار اگر کسی چیز میں لاکھواں حصہ بھی ہو تو ان کا پتہ چلایا جا سکتا ہے۔ مدت تک طویل مشاہدات کے باوجود زمزم کے پانی میں ریڈیائی اجزاء کی موجودگی نہ پائی گئی۔ ان کے اس تجربہ سے ایک اہم بات ثابت ہوئی، مکہ میں جتنی بھی غلاظت ہو اس کے زیرزمین پانی میں اگر کوئی آلودگی یا کثافت موجود ہو تو وہ زیرزمین پانی کے عام اصولوں کے برعکس زمزم میں نہیں آتی۔ علم صحت میں عام اصول ہے کہ قبرستان سے دوسو گز تک اور گندگی کے ذخائر سے ۱۰۰ گز تک کنواں نہ بنایا جائے کیونکہ ان مقامات کی کثافت پانی میں شامل ہو جاتی ہے۔ ہم نے حرم شریف کے اندر خدام کی رہائش گاہیں، بیت الخلاء اور ملحقہ محلوں حمیدیہ، جیاد، جیاد ہسپتال میں زیرزمین غرقیں دیکھی ہیں فنی طور پر ان غرقیوں سے آلودگی کا قریب کے کسی بھی کنوئیں میں شامل ہو جانا ایک لازمی امر تھا۔ لیکن کسی بھی تجزیہ بلکہ اب جدید ترین جوہری مشاہدات سے 1975ء میں بھی کوئی آلودگی یا غلاظت آب زمزم میں نہیں مل سکی۔

ڈاکٹر غلام رسول قریشی لاہور کے کنگ ایڈورڈ میڈیکل کالج میں علم الامراض کے پروفیسر ہیں۔ پروفیسر قریشی نے آب زمزم کا تفصیلی تجزیہ اپنی ذاتی لیبارٹری میں کیا ہے۔ ان کے مشاہدات کے مطابق اس پانی میں دیگر عناصر کے علاوہ فولاد، میگنیشیم، جست اور کافی

مقدار میں گندھک اور آکسیجن سے مرکب سلفیٹ اور سوڈیم ملتے ہیں۔ پروفیسر قریشی کہتے ہیں کہ ان موجودات کی وجہ سے یہ پانی خون کی کمی کو دور کرتا ہے۔ دماغ کو تیز کرتا ہے اور ہاضمہ کی اصلاح کرتا ہے۔

سعودی عرب کی وزارت زراعت نے 1971ء میں آب زمزم کا کیمیائی تجزیہ دو مرتبہ کروایا اور ان کے نتائج مصری ماہرین سے مختلف رہے ہیں۔ ان تجزیوں میں پانی کے کیمیاوی اجزاء کے علاوہ اس میں موجود آکسیجن پر بھی توجہ دی گئی۔ جدید تحقیقات کے مطابق کسی پانی میں آکسیجن کو قبول کرنے کی ضرورت ایک تو کیمیاوی عمل کے لیے ہوتی ہے جسے C.O.D کہتے ہیں۔ پانی کے کیمیاوی اجزاء کچھ ایسے عمل میں مصروف ہوتے ہیں جن میں ان کو آکسیجن درکار ہوتی ہے۔ پانی میں اگر کسی قسم کے جراثیم پرورش پا رہے ہوں تو ان کو اپنی افزائش کے لیے آکسیجن کی ضرورت پڑتی ہے جسے B.O.D کہتے ہیں۔ زمزم کے پانی میں ان دونوں کا تناسب عام طور پر اس طرح ہے۔

C.O.D۔ ۵۵ ملی گرام فی لیٹر

B.O.D۔ ۸ء۵ ملی گرام فی لیٹر

عالمی ادارہ صحت نے پینے والے پانی میں صحت کا معیار قائم رکھنے کے لیے جس قدر آکسیجن کو تندرستی کی حد تک درست قرار دیا ہے۔ زمزم میں آکسیجن کی مقدار اس سے آدھی ہے اس لیے عالمی معیار کے مطابق زمزم کا پانی پینے کے لیے محفوظ اور ہر طرح سے قابل استعمال ہے۔

مکہ معظمہ میں داؤدیہ اور مسفلہ کے محلوں میں بھی کنوئیں واقع ہیں۔ بعض ماہرین کا خیال تھا کہ زمزم کے پانی میں جو کچھ بھی ہے۔ وہ ممکن ہے کہ مکہ مکرمہ کے زیر زمین پانی کی اپنی خاصیت ہو۔ اس نقطۂ نظر سے ماہرین کی ایک ٹیم نے وہاں کے تینوں کنوؤں کا کیمیاوی جائزہ لیا جس کا موازنہ یہ ہے۔

شہر زبیدہ کا کنواں مکہ معظمہ سے ۱۸ میل دور	محلہ مسفلہ کے کنویں کا پانی	وادی کے کنویں	زمزم کا پانی	
۷.۹	۷.۸	۷.۴	۶.۹	PH
۱۶۳۰	۳۰۵۰	۲۰۰۰	۱۶۲۰	TOTAL DISOLVED SOLIDS
۲۳۳	۱۳۰	۱۹۰	۲۲۳	CHLORINE
۳۶۵	۵۰۰	۴۵۰	۳۲۵	CARBONATES
۱۹۰	۴۵۰	۳۰۰	۱۹۰	SULPHATES
NIL	PRESENT	NIL	NIL	SULPHUR
NIL	PRESENT	PRESENT	NIL	NITRATES
NIL	NIL	NIL	PRESENT	MANGANESE
NIL	NIL	NIL	PRESENT	ZINC

اس موازنہ میں زمزم کو تیزابیت کی طرف مائل دکھایا گیا ہے۔ حالانکہ بعد کے موازنوں میں یہ پانی تیزابی نہیں بلکہ قلوی رجحانات کا حامل پایا گیا۔

زمزم میں موجود کیمیاوی عناصر کے بارے میں رابطہ ابوحسن اور طرابلس کی ٹیم نے 1976ء اور 1977ء میں معلوم کیا کہ یہاں موجود کیمیاوی عناصر کی ترکیب یوں ہے۔

۱۶۲۰	TOTAL DISOLVED SOLIDS
۲۲۳	CHLORINE
۳۲۵	CALCIUM CARBONATE
۱۹۰	SULPHATE
+VE	CALCIUM
+VE	MAGNESIUM
	IRON
-VE	SULPHUR
-VE	NITRATES

مکہ مکرمہ سے ۱۸ میل دور نہر زبیدہ کے دامن میں جبل عرفات کے قریب ایک کنواں واقع ہے اس پانی کے کیمیاوی اجزاء زمزم سے قریب تر ہیں لیکن جو کمال کی چیزیں آب زمزم میں ملتی ہیں وہ اس کنوئیں میں نہیں۔

زمزم میں اس کے علاوہ اور بھی اشیاء ہوں گی۔ لیکن ان پر پوری توجہ نہیں دی گئی۔ مزید محنت کی جائے تو اس میں اور بھی مفید چیزوں کی موجودگی کا پتہ چلے گا۔

زمزم کا جائزہ

دنیا کے اکثر ملکوں میں چشموں کے پانی کے بارے میں کہاوتیں مشہور ہیں بعض مقامات پر یہ درست بھی ہیں جیسے کہ کراچی میں منگھوپیر کے گرم پانی کے چشمے میں گندھک کی وجہ سے امراضِ جلد کو فائدہ ہوتا ہے۔ لاہور کی ہال روڈ کے ایک پمپ کا پانی امراضِ جلد کے علاج میں شہرت رکھتا ہے۔ بھارت میں امرتسر کے تالاب کے ساتھ ایک طویل داستان وابستہ ہے۔ کہتے ہیں کہ ایک کوڑھی وہاں سے شفایاب ہوا۔ اس کے بعد دنیا جہان کے کوڑھی امرتسر آنے لگے۔ چونکہ اس پانی میں ایسی کوئی صفت نہ تھی اس لیے سکھ پنتھ نے وہاں سے ۱۲ میل دور ترن تارن کے ایک تالاب کو شفا کا مظہر قرار دے کر کوڑھی وہاں روانہ کر دیے۔ یہاں پر ایک ڈاکٹر ان کا باقاعدہ علاج کرتا تھا۔

کئی مذاہب میں دریاؤں، چشموں، ندی نالوں اور تالابوں کے ساتھ شفا کی صفت شامل کی گئی ہے۔ چونکہ ان میں شفا نہیں تھی اس لیے وقت کے ساتھ ان کی شہرت ماند پڑ گئی۔ ہال روڈ اور منگھوپیر کے پانی کے اجزاء کسی خاص بیماری کے لیے مسلسل استعمال کے بعد کسی قدر مفید ہوں گے لیکن وہ امراضِ جلد کے لیے کلیۃً شفا نہیں تھے اس لیے لوگ کچھ مدت آزمانے کے بعد بیٹھ گئے۔

اسلام نے پانی سے شفا حاصل کرنے کا سب سے پہلا واقعہ حضرت ایوب علیہ السلام کے سلسلہ میں بیان کیا ہے۔ ان کو سارے جسم پر آبلے نکل آئے اور وہ ۱۸ سال تک شدید

اذیت کا شکار رہے۔ عزیز رشتہ دار چھوڑ گئے۔ ان کی بیوی لوگوں کے گھروں میں نوکری کر کے دو وقت کی روٹی لاتی تھیں۔ بیماری کی کراہت کی وجہ سے آبادی سے نکال دیے گئے اور ویرانے میں سالہا سال تک تنہا پڑے ورد کرتے رہتے۔

انی مسنی الضر وانت ارحم الراحمین۔

(مجھے تکلیف نے جکڑ لیا ہے اور اس مصیبت میں تو ہی سب سے زیادہ رحم کرنے والا اور مہربان ہے)

آخر ایک روز خدا تعالیٰ نے ان کے مثالی صبر، عقیدت اور ایمان کو پسند کرتے ہوئے ارشاد فرمایا:

واذکر عبدنا ایوب اذ نادی ربہ انی مسنی الشیطان بنصب و عذاب۔ ارکض برجلک ھذا مغتسل بارد و شراب۔ ووھبنا لہ واھلہ ومثلھم معھم رحمۃ منا وذکری لاولی الالباب (ص: ۴۱ تا ۴۳)

(اور یاد کیجیے ہمارے بندے ایوبؑ کی کیفیت جب انہوں نے اپنے رب کو پکارا اور کہا کہ اے میرے رب! شیطان نے مجھے بہت دکھ اور اذیت دی ہے۔ ہم نے اسے حکم دیا کہ وہ اپنا پاؤں زور سے زمین پر مارے اور وہاں سے نہانے کے لیے ٹھنڈا پانی برآمد ہوا اور پینے کے لیے۔ اور ہم نے اسے اہل و عیال عطا کیا اور ان کی مثل بطور رحمت اپنی جانب سے۔ اور یہ باتیں ہیں تمہارے رب کی جانب سے ان لوگوں کے لیے جو عقل رکھتے ہیں)

ابن جریر اور ابن حاتم نے حضرت انس بن مالکؓ سے اس تکلیف کی جو داستان روایت کی ہے اس کے مطابق انہوں نے ایک جگہ پیر مارا تو ٹھنڈے پانی کا ایک ایسا چشمہ پھوٹ نکلا جس میں نہانے سے ان کے سارے زخم اور ان میں پڑے ہوئے کیڑے ختم ہو

گئے۔ ان کو دوبارہ پیر مارنے کی ہدایت کی گئی جس سے دوسرا چشمہ نکلا۔ جس میں پینے کے لیے مفرح اور مقوی پانی تھا۔ شفایاب ہونے کے ساتھ ان کی کمزوری بھی جاتی رہی۔ توریت مقدس کے مطابق وہ اس کے بعد سو سال سے زیادہ زندہ رہے اور ان کو مال اور اولاد میں بھی برکت میسر رہی۔

تاریخ دانوں میں سے کئی ایک کا خیال ہے کہ حضرت ایوب علیہ السلام نے جس چشمہ سے شفا پائی تھی وہ زمزم تھا۔ مگر اس کا کوئی ثبوت میسر نہیں۔

زمزم کی ابتدا پینے سے کی گئی مگر یہ خدا کے حکم پر حضرت جبرائیل علیہ السلام نے پیدا کیا۔ اس لیے یہاں کا پانی ہر لحاظ سے برکت والا ہونا چاہیے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس کو اتنی اہمیت دی کہ جب بھی پیا قبلہ رو کھڑے ہو کر اور خدا سے صحت سلامتی، اور وسعتِ علم کے ساتھ پیا، ابوذر غفاریؓ کی مثال موجود ہے۔ کہ وہ چالیس روز تک کھائے پیے بغیر صرف اسی پانی کو پی کر توانا رہے۔ ابن القیمؒ گواہی دیتے ہیں کہ انھوں نے پیٹ میں پانی کے مریض زمزم پی کر تندرست ہوتے اپنی آنکھوں سے دیکھے ہیں۔

حرم شریف کے ایک خادم نے ہمیں بتایا کہ اس نے کینسر کے ایک مریض کو دیکھا جو جان بلب تھا۔ لوگ اسے اٹھا کر نماز کے وقت مسجد میں لاتے تھے۔ وہ روزانہ زمزم کا پانی پیتا اور اسی پانی کو اپنی رسولیوں پر ڈال کر دن بھر کے لیے مزید پانی ہمراہ لے جاتا۔ چند دن بعد وہ شخص اپنے پیروں سے چل کر آنا شروع ہوا۔ اور پھر پوری طرح تندرست ہو گیا۔

یہ ہمارا ذاتی مشاہدہ ہے کہ ذیابیطس کا جو بھی مریض حج کرنے گیا اور اس نے باقاعدگی سے زمزم پیا۔ اس کے خون اور پیشاب سے شکر ختم ہو گئی۔ جتنی دیر وہ حجاز مقدس میں رہے ان کو انسولین لینے کی کبھی ضرورت نہیں پڑی۔ اسی قسم کا ہمارا مشاہدہ بلڈ پریشر کے بارے میں ہے۔ حج کے دوران بلڈ پریشر کے کسی مریض کو کبھی کسی دوائی کی ضرورت نہیں پڑی۔ زمزم پینے کے بعد پیٹ کی گرانی فوراً ختم ہو جاتی ہے تیزابیت جاتی رہتی ہے اور بھوک باقاعدگی سے لگنے لگتی ہے۔ باقاعدگی سے زمزم پینے کے بعد حافظہ بہتر ہو جاتا ہے۔

زمزم کے فوائد کسی عقیدہ یا ایمان کی بات نہیں، جو بھی یقین کے ساتھ اسے پیتا ہے اپنا مطلب پالیتا ہے۔

آنکھوں میں لگانے والا سرمہ پینے کے لیے عرق سونف یا عرق گلاب استعمال کیا جاتا ہے۔ بعض اطباء نے عرق کی جگہ آبِ زمزم میں سرمہ کھرل کیا ہے۔ زمزم کے پانی کی برکت کے ساتھ ساتھ اس میں موجود جست، میگنیز اور گندھک اس سرمہ کی افادیت میں خصوصی طور پر اضافہ کرتے ہیں۔

☆

بارش کا پانی ـــ ماءُ المَطر

RAIN WATER

زمین کے آبادکاروں کی آسائش کے لیے جو چیزیں خدا نے تخلیق کی ہیں ان میں بارش ایک عجیب وغریب سہولت ہے۔ بادل آتے ہیں، بجلی چمکتی ہے اور مینہ برسنے لگتا ہے۔ ندی نالے بھر کر بہنے لگتے ہیں۔ کھیتوں میں ہریالی آتی ہے، انسانوں، جانوروں اور نباتات کے لیے غذا کا بندوبست ہو جاتا ہے۔ اور اگر ایسا نہ ہو تو درخت مُرجھا جاتے ہیں فصلیں سُوکھ جاتی ہیں، جنگلی جانور بھوک اور پیاس سے مرنے لگتے ہیں۔ بنجر زمین خوراک پیدا کرنے سے عاجز ہو کر قحط کا باعث بنتی ہے۔ ان ہی دنوں وسطی افریقہ کے کئی ملکوں میں کچھ عرصہ بارش نہ ہونے سے خشک سالی ہو گئی۔ پرندے اور درندے میدانوں میں تڑپ تڑپ کر مر گئے۔ جن میں ہمت تھی وہ نقل مکانی کر گئے۔ جب غذا نہ ہو تو انسان بیماریوں میں زیادہ شدت سے مبتلا ہو جاتا ہے۔ لحمیات کی مسلسل کمی کی وجہ سے افریقی بچوں کی تصاویر ایک عبرت ناک نمونہ پیش کرتی تھیں، اندر دھنسی ہوئی آنکھیں، اُبھرے ہوئے گال، پھولے ہوئے پانی سے بھرے پیٹ اور سوکھی ہوئی ٹانگیں انسانوں کو یاد دلاتی رہیں کہ اگر چند دن بارش نہ ہو تو کیا کچھ ہوتا ہے اور کیسے ہوتا ہے۔

ومن ایته یُریکم البرق خوفاً وطمعاً وینزل من السماء ماء فیحیی به الارض بعد موتها، ان فی ذلک لایت لقوم یعقلون۔ (الروم:۲۴)

(اور اس کی نشانیوں میں سے جو وہ دکھاتا ہے، بجلی ہے جس سے تم
ڈرتے بھی ہو اور بعد کی طمع بھی کرتے ہو اور آسمانی پانی اتارتا ہے جو
کہ زمین کو اس کی موت کے بعد زندگی دیتا ہے اور ان چیزوں میں
نشانیاں ہیں ان لوگوں کے لیے جو عقل و دانش رکھتے ہیں)

قرآن مجید نے بارش کے برسنے اور اس کی وجہ سے زمین کو حیات نو میسر آنے والی بات متعدد مقامات پر وضاحت سے ان اشاروں کے ساتھ بتائی ہے کہ لوگ ان کی ماہیت کو سمجھنے کی کوشش کریں تو ان پر فوائد کے کئی اور راستے کھل جائیں گے عقلمندوں کے لیے مزید اشارے دیتے ہوئے فرمایا۔

وانزل من السماءِ ماءً فاخرج به من الثمرات رزقا لکم۔
(البقرہ:۲۲)

(اور اس نے آسمان سے پانی برسایا جس کی وجہ سے زمین سے
تمہاری خوراک کے لیے پھل پیدا ہوتے ہیں)

یہی بات سورۃ ابراہیم میں دہرائی گئی اور پھر سورۃ طٰہٰ میں یہ واضح کیا گیا کہ نباتات کی ہر صنف میں نر اور مادہ ہوتے ہیں جن کی قربت پودوں کی آئندہ نسل کو چلاتی ہے۔

بارش برسنے کا عمل سائنس میں WATER CYCLE کہلاتا ہے۔ کیونکہ زمین پر جتنا بھی پانی موجود ہے۔ قدرت اس کی ایک بوند بھی ضائع نہیں کرتی۔

بارش کا عمل

کرۂ ارض میں سمندر خشکی سے زیادہ ہیں۔ ان پر جب سورج کی روشنی اور گرمی پڑتی ہے تو ان سے دریاؤں، جھیلوں اور تالابوں اور پانی کے دوسرے ذخیروں سے پانی بخارات بن کر اڑتا اور آسمان کی بلندیوں پر جا کر جمع ہوتا رہتا ہے۔ بخارات بننے کی رفتار گرمی کی شدت، موسمی حالات اور ہواؤں کی رفتار پر منحصر ہوتی ہے۔ گرم ملکوں میں بخارات زیادہ

اٹھتے ہیں اور ٹھنڈے ملکوں میں کم۔ بخارات سے لبریز گرم ہوائیں جب اوپر اٹھتی ہیں تو وہاں پر دباؤ کم ہونے کی وجہ سے یہ پھیلتی ہیں تو نمی میں اضافہ ہوتا ہے اس کے ذرے آپس میں مل کر قطرے بناتے ہیں۔ جب ان کا وزن بڑھ جاتا ہے اور ہوا کے لیے انھیں مزید معلق رکھنا ممکن نہیں رہتا تو یہ بارش کی شکل میں زمین پر گر جاتے ہیں۔ اگر یہ ہوائیں مزید بلندی پر جائیں اور ان میں نمی زیادہ ہو تو یہ جم کر برف کے گالے بن جاتے ہیں جن کا بوجھ زیادہ ہونے پر یہ برف بن کر زمین پر گرتے ہیں۔

ایک اندازہ کے مطابق ساری دنیا میں روزانہ ۲.۵ ملی میٹر بخارات بنتے ہیں۔ فضاؤں میں یہ مقدار جمع ہوتی رہتی ہے اور جب ۲۵ ملی میٹر ہو جائے تو اسے مزید روکے رکھنا ممکن نہیں رہتا اور وہ بارش کی صورت میں زمین پر گر جاتے ہیں۔ آسمان پر جمع ہونے والے آبی بخارات صرف دس دن تک فضا میں رہ سکتے ہیں۔ اس کے بعد یہ بارش بن کر برس جاتے ہیں۔ دس دن کا یہ ذخیرہ زمین پر ۲۵ ملی میٹر بارش کے برابر ہوتا ہے اس طرح ایک سال میں پوری دنیا میں ۹۱۴ ملی میٹر (۳۶ انچ) بارش ہوتی ہے۔ یہ بارش یکساں نہیں ہوتی۔ کسی جگہ کم اور کہیں زیادہ۔ مثال کے طور پر دنیا میں سب سے زیادہ بارش بھارت کے صوبہ آسام کے شہر چراپونجی میں ہوتی ہے۔ اسی طرح ہندوستان کا مغربی گھاٹ شرق الہند کے جزائر بارش کی شدت کے لیے مشہور ہیں۔ ماہرین موسم نے اس کی درجہ بندی کر کے بارش کا ایک عالمی نقشہ بھی تیار کیا ہے جس میں تمام ممالک کی سالانہ بارش کی شرح دیکھی جا سکتی ہے۔

پہلے خیال تھا کہ سمندروں سے اٹھنے والے بخارات بادلوں کی شکل اختیار کر کے تجارتی ہواؤں کے ساتھ خشکی کی سمت آتے ہیں اور پہاڑوں سے ٹکرا کر برس جاتے ہیں۔ کچھ ملک ایسے تھے جہاں مرطوب بادل جاتے تھے تو ان کو روکنے کے لیے پہاڑ نہ تھے۔ اس لیے وہاں بارش نہ ہوتی تھی۔ کچھ بدقسمت ایسے تھے جہاں پر پہاڑ تو ہوتے ہیں لیکن وہاں تک جاتے جاتے بادلوں کی ساری رطوبت راستے میں برس کر ختم ہو جاتی ہے۔ اور وہاں بارش نہیں ہو سکتی۔

لوگوں نے بارش ہونے یا نہ ہونے کے بارے میں اور بھی کئی قسم کے اندازے لگائے ہیں لیکن جب اس عمل کو ہوتے دیکھتے ہیں تو ایسا جان پڑتا ہے کہ ہم ابھی حقیقت سے کوسوں دور ہیں۔ساری دنیا میں ایک سال میں کل ۳۶ انچ بارش ہونے والی بات بھی عجیب لگتی ہے۔صرف ایک شہر میں سالانہ ۷۱ انچ تک بارش دیکھی گئی ہے۔جن وسیع میدانی علاقوں میں پہاڑ نہیں، بارش وہاں بھی ہوتی ہے۔

بارش جب زمین پر گرتی ہے تو عام طور پر ایک قطرے کا حجم ۰.۵ ملی میٹر سے ۶ ملی میٹر تک ہوتا ہے۔بادلوں کی اگر کئی تہیں ہوں تو اوپر کی تہ سے جو قطرے گرتے ہیں وہ اپنے ساتھ اور قطرے بھی ملا کر اپنے حجم میں اضافہ کر لیتے ہیں لیکن بڑے قطرے راستہ میں ٹوٹ جاتے ہیں۔

بارش اگر وسیع رقبہ پر پھیل کر ہو تو عام طور پر وہ زیادہ تیز نہیں ہوتی اور اگر وہ ایک محدود حصہ پر ہو تو مقدار زیادہ ہوتی ہے۔گرج چمک کے ساتھ آنے والی طوفانی بارش ۳۰ منٹ سے زیادہ نہیں ہوتی اور اس مختصر عرصہ میں تقریباً ۲۵ ملی میٹر پانی برسا دیتی ہے۔

مصنوعی بارش

جب لوگوں کو یہ معلوم ہو گیا کہ مرطوب بادل پہاڑوں سے ٹکرا کر بارش برساتے ہیں تو ترکیب نکالی گئی کہ جب کسی جگہ مرطوب بادل آئیں تو زمین سے ان میں ایسے گولے پھینکے جائیں جو پھٹنے کے دھماکے سے آبی بخارات کو بارش کی صورت میں زمین پر گرا دیں۔ امریکہ کے بعض اداروں نے ابتدائی کامیابیوں کے بعد مینہ برسانے والی کمپنیاں قائم کر لیں۔یہ خشک سالی کے مارے ہوئے ملکوں سے بھاری معاوضہ لے کر بارش برسانے کا ٹھیکہ لیتے ہیں۔اس مقصد کے لیے سب سے پہلی ضرورت بادلوں کا آنا ہے۔پھر ان کی بلندی کا صحیح تعین کرنے کے بعد صحیح جگہ پر گولے کو پھاڑنا ہوتا تھا۔کبھی تو مدتوں انتظار کے بعد بادل ہی نہ آئے اور کبھی گولے بادلوں سے اوپر جا کر پھٹے یا نیچے، اور اس طرح ان میں

ایسی تحریک نہ ہو سکی کہ موسلادھار بارش ہو جائے، ناکامیوں کی شرمساری کے بعد اکثر ادارے ختم ہو گئے۔

بارش کے عمل میں بخارات۔ ان کا وزن اور بادلوں میں ان کو محدود عرصہ تک روکنے والی صلاحیتوں کا جائزہ لینے کے بعد کیلی فورنیا کے صحرائی علاقہ میں بادلوں میں ہوائی جہازوں سے خشک برف کے گولے پھینکے گئے۔ دوسرے نسخہ میں چاندی اور آیوڈین کے مرکب کے باریک چھرے ان میں پھینکے جاتے ہیں۔ یہ چھرے ٹھنڈے بادلوں میں قطروں کو مزید ٹھنڈا کر کے ان کے قطرے اور برف کے ذرے بناتے اور مینہ برسا دیتے ہیں۔ اس عمل کو اگر ایک مرتبہ شروع کر دیا جائے تو پھر جاری رہتا ہے۔ چاندی کے مرکب کا یہ طریقہ دھوئیں کی صورت میں بھی استعمال کیا جا سکتا ہے اور اس طرح ہونے والی بارش مقدار میں زیادہ ہوتی ہے۔ جبکہ خشک برف یا کاربن ڈائی آکسائیڈ سے پیدا کی گئی بارش معمولی سی ہوتی ہے۔

کیمیاوی اصولوں کے مطابق یہ دونوں طریقے لیبارٹری میں بڑے کامیاب ہیں۔ لیکن عملی زندگی میں ان کی افادیت بڑی محدود رہی ہے۔ کبھی کبھی تو ان طریقوں سے بارش ہو جاتی ہے اور کبھی بالکل نہیں ہوتی۔ ایسا معلوم ہوتا ہے کہ اس بارے میں جملہ معلومات حاصل ہونے کے باوجود مینہ برسانے اور خشک سالی کو دور کرنے کا سارا انتظام خدا نے خود اپنے ہی ہاتھ میں رکھا ہے۔

آسمانی بجلی اور کیمیاوی مرکبات

خیال کیا جاتا ہے کہ بادلوں میں بجلی ہوتی ہے۔ ان میں کچھ مثبت اور کچھ منفی کرنٹ رکھتے ہیں۔ جب ایک ہی نوعیت کے بادل فضا میں تیر رہے ہوں تو کچھ نہیں ہوتا۔ لیکن جب منفی کرنٹ والے بادل سے مثبت کرنٹ والا بادل ٹکراتا ہے اور ایک زبردست آواز آتی ہے۔ اور شعلہ نکلتا ہے بجلی کی آواز کا کڑکا اور چمک اتنے زوردار ہوتے ہیں کہ لوگوں کے

دل دہل جاتے ہیں۔

او کصیب من السماء فیہ ظلمت ورعد وبرق یجعلون اصابعھم فی اذانھم من الصواعق حذر الموت واللہ محیط بالکفرین. یکاد البرق یخطف ابصارھم کلما اضاء لھم مشوا فیہ. (بقرہ:۱۹،۲۰)

(اور یہ آسمان سے برسنے والے مینہ کی مانند ہے جس میں اندھیرے ہیں، گرج اور بجلی کی چمک ہے اور یہ اپنی انگلیاں موت کی دہشت سے کانوں میں ڈال لیتے ہیں۔ اللہ کافروں کو گھیرنے والا ہے۔ یہ عین ممکن ہے کہ بجلی کی چمک ان کی بینائی کو چھین کر لے جائے۔ جب اس سے روشنی ہوتی ہے تو یہ اس میں چلنے لگتے ہیں)

قرآن مجید نے اس کڑکنے، چمکنے والی بجلی کی افادی اہمیت کے پیش نظر "الرعد" کے نام سے ایک سورت بیان فرمائی جس میں ارشاد ہوا:

ھو الذی یریکم البرق خوفاً وطمعاً وینشی السحاب الثقال. (الرعد:۱۲)

(یہ وہی اللہ ہے جو تم کو دکھلاتا ہے بجلی، جس سے تم خوف بھی کھاتے ہو اور طمع بھی کرتے ہو اور وہ بوجھل بادل بھی پیدا کرتا ہے)

بجلی کی چمک اور کڑک لوگوں میں دہشت کا باعث ہوتی ہیں اور اس میں کوئی شک نہیں کہ آسمانی بجلی اگر کسی چیز پر گر جائے تو اسے جلا کر راکھ کر دیتی ہے۔ اس کی مہیب آواز صرف دہشت پیدا نہیں کرتی بلکہ یہ فی الواقع نقصان کرنے پر آئے تو برباد کر سکتی ہے۔ اسی خطرہ کے پیش نظر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس کی تباہ کاریوں سے محفوظ رہنے کے لیے متعدد مقامات پر دعا فرمائی۔ جن میں سے ایک یہ ہے:

اللھم لا تقتلنا بغضبک ولا تھلکنا بعذابک، عافنا قبل

ذلک ۔ (ابن کثیر)

(اے اللہ! تو ہم کو اپنے غضب سے نہ مار دینا اور نہ ہی اپنے عذاب سے ہلاک کرنا۔ بلکہ ایسا ہونے سے قبل ہم کو اپنی عافیت میں لے لے)

اس سلسلہ میں ابو ہریرہؓ اور ابن عباسؓ سے بھی ایسی دعائیں منقول ہیں جو بجلی کی کڑک سن کر یا چمک دیکھ کر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پڑھنے کی ہدایت فرمائی کہ لوگ اس بجلی کی ہلاکت آفرینیوں سے محفوظ رہ سکیں۔

ان آیات میں رطوبت سے لبریز بادلوں کا تذکرہ فرما کر اس اہم سائنسی حقیقت کی طرف اشارہ دیا گیا ہے کہ بوجھل بادل اور بجلی اگرچہ دہشت کا باعث ہوتے ہیں۔ لیکن ان سے بنی نوع انسان کو فوائد کی توقع بھی وابستہ ہے۔ اس آیت کی صحیح تفسیر ہمیں اب سائنسی ترقی کے بعد معلوم ہوئی کہ مینہ صرف بوجھل بادلوں سے برستا ہے اور بجلی کا چمکنا ہمارے لیے فوائد کا باعث ہوتا ہے۔

شہنشاہ جہانگیر نے آسمانی بجلی چمکنے کا ایک دلچسپ واقعہ بیان کیا ہے۔ ایک مرتبہ رات کو بجلی چمکی تو ایسا محسوس ہوا کہ جیسے بجلی ایک گاؤں کے پاس زمین میں گھس گئی ہے۔ وہ جگہ کئی دن تک گرم دیکھی گئی تو اسے کھدوایا گیا۔ کھودنے پر زمین کے نیچے سے لوہے کا ایک ٹکڑا برآمد ہوا جو کئی دن گزرنے کے بعد بھی سرخ تھا۔ ٹھنڈا کر کے شاہی اسلحہ خانہ کے کاریگروں نے اس سے مرصع خنجر تیار کر کے بادشاہ کی خدمت میں پیش کیا اور بادشاہ اس کی دھار اور کاٹ دیکھ کر خوش ہوا۔ حال ہی میں اس خنجر کو شہاب ثاقب کا ٹکڑا قرار دے کر نیلام کیا گیا ہے۔

بجلی اور کیمیاوی صنعت

پہلی جنگ عظیم کے دوران اتحادیوں کی بحری ناکہ بندی کی وجہ سے جرمنی کے لیے قدرتی

شورہ کا حصول ناممکن ہو گیا۔ اتفاق سے قلمی شورہ کے بغیر کسی قسم کا کوئی بھی بارود نہیں بن سکتا۔ کیمیاوی صنعت اور علم میں ترقیوں کے باوجود بارود بنانے کے لیے قلمی شورہ آج بھی ضروری ہے۔ قلمی شورہ جنوبی امریکہ کی ریاست چلی میں بافراط ہوتا ہے۔ اسی لیے یہ CHILLI SALTPETER بھی کہلاتا ہے۔ اس کے علاوہ ہندوستان میں سیم زدہ زمینوں کے کلر اور شور سے بھی یہ حاصل ہوتا ہے۔ جرمنی کے لیے یہ دونوں ذرائع بند ہو گئے اور اندیشہ ہو گیا کہ وہ لڑے بغیر جنگ ہار جائے گا۔ شاہ قیصر ولیم نے سائنس دانوں کو طلب کر کے اپنی مصیبت سنائی اور ان کو حل تلاش کرنے پر اکسایا۔

دو کیمیادانوں برکلینڈ اور آئیڈ نے غور کرنا شروع کیا کہ زمین پر پڑا ہوا شورہ خود قدرت کیسے بناتی ہے؟ جستجو پر معلوم ہوا کہ فضا کی ہوا میں آکسیجن اور نائٹروجن ہوتی ہیں پاس رہتے ہوئے بھی ان کا ملاپ نہیں ہوتا۔ لیکن جب آسمان پر بجلی چمکتی ہے تو اس کی چمک اور حدت سے نائٹروجن اور آکسیجن مل کر نائٹروجن آکسائیڈ گیس بناتے ہیں۔ بارش اس کو حل کر کے نائٹریٹ اور نائٹرائٹ کی صورت میں زمین پر ڈال دیتی ہے۔ زمین خشک ہو تو یہ اندر جا کر اسے زرخیز بناتے ہیں۔ جیسے کہ آج کل یوریا اور نائٹریٹ کے مختلف نمک کھاد کی صورت میں استعمال ہوتے ہیں۔ یعنی بجلی چمکے اور بارش ہو تو اس سے زمین زرخیز ہوتی ہے۔ قدرت بجلی کے ذریعہ ہمیں کھاد کا تحفہ دیتی ہے۔

کیمیا دانوں نے جب قدرتی عمل کو سمجھا تو انھوں نے ایک کمرے میں بجلی کا سورج بنایا اس میں سے ہوا گزاری گئی تو وہاں بھی نائٹروجن آکسائیڈ تیار ہو گئی۔ جس سے شورے کا تیزاب بنا کر بارود بنایا گیا۔ ان کی یہ کوشش علم کیمیا میں ایک عظیم انقلاب لے آئی کیونکہ دنیا میں پہلی مرتبہ خام مال کے بغیر کوئی چیز تیار کر لی گئی۔ اور اس کے بعد یہ دریافت ہزاروں کاموں میں استعمال ہوئی۔

افسوس کی بات یہ ہے کہ قدرت خداوندی کا مشاہدہ اور اس سے اپنا مقصد حاصل کرنے کا فعل دو غیر مسلموں نے کیا۔ جبکہ قرآن مجید جن کے لیے نازل ہوا تھا، جن کو اس

سے فائدہ اٹھانا تھا وہ اس بحث میں لگے رہے کہ کھٹمل کے خون سے لباس ناپاک ہوتا ہے یا نہیں اور نماز کے دوران ہاتھ کس مقام پر باندھے جائیں۔ قرآن مجید روشنی اور ہدایت کا سرچشمہ ہے لیکن وہ صرف ان لوگوں کے لیے ہے جو اس پر ایمان رکھتے اور غور کرتے ہیں۔

ان فی خلق السمٰوات والارض واختلاف الیل والنهار والفلک التی تجری فی البحر بما ینفع الناس وما انزل اللّٰه من السماء من ماء فاحیا به الارض بعد موتها و بث فیها من کل دآبة وتصریف الریح والسحاب المسخر بین السمآء والارض لاٰیٰت لقوم یعقلون۔ (البقرہ:۱۶۴)

(زمین اور آسمان کی تخلیق، رات اور دن کے فرق، اور جب کشتی سطح سمندر پر چلتی ہے تو ان میں لوگوں کے فوائد کے بہت سے امور پنہاں ہیں اور اللہ تعالیٰ جب آسمان پر بارش کو نازل کرتا ہے تو یہ مردہ زمین کو بنجر ہونے کے بعد حیات تو دیتی ہے اور یہ جانوروں کو زندگی دیتی ہے۔ اور ہواؤں کا چلنا اور آسمان اور زمین کے درمیان چلنے والے بکھرے ہوئے بادل ایک نظم وضبط کے پابند ہیں جن کو اس لیے بتایا جا رہا ہے تا کہ لوگ عقل کا مظاہرہ کریں)

بجلی، بادل، بارش، زمین کی زرخیزی، سورج کی حدت سے بخارات کا پیدا ہونا۔ فضا میں آکسیجن اور نائٹروجن کا ملاپ اور ان سے پیدا ہونے والے پیچیدہ عوامل ایک دن کی بات نہیں بلکہ ایک مسلسل اور جاری منفعت ہے۔ یہ سارا کچھ اپنے آپ کسی باضابطہ پروگرام اور اس کو چلانے والے کے بغیر ہونا ممکن نہیں۔ بارش اور زرخیزی کا مسلسل عمل ہی ایک ایسا واقعہ ہے جس کو دیکھنے اور سمجھنے والا مجبور ہے کہ وہ اس کو چلانے والی ہستی کے وجود کا اعتراف کرے۔

اس آیت سے دوسری اہم بات یہ واضح ہوتی ہے کہ بادلوں کے بھاری ہونے اور

بارش میں ہمارے لیے صرف پانی نہیں بلکہ اور بھی فوائد رکھ دیے گئے۔ اگر ہم عقل رکھتے ہیں تو ان سے مزید فائدے اٹھا سکتے ہیں۔ اب تک اس ضمن میں دو اہم باتیں معلوم کی جا چکی ہیں کہ نائٹریٹ بہترین کھاد ہے اور ان کے بھروسے کیمیاوی صنعت چلائی جا سکتی ہے۔ لیکن یہ سلسلہ یہاں پر ختم نہیں ہوتا۔ آگے جانا ہی نہیں، جاتے رہنا ضروری ہے اور ہر کوشش اور غور و فکر ہمارے لیے نئی راہیں کھول سکتے ہیں۔

بارش کے فوائد

جدید مشاہدات سے معلوم ہوا ہے کہ جنوبی براعظم انٹارٹیکا سے اٹھنے والی ہواؤں کا بارش کی مقدار پر کافی اثر ہے۔ اس کے علاوہ جنوبی امریکہ کے ساحل پر ایک شہر ایل نینو ELNINO واقع ہے۔ یہاں سے اٹھنے والی سمندری لہریں اور مدوجزر دنیا بھر کے موسموں پر اثر انداز ہوتے ہیں۔

سورج کی حدت سمندروں اور جھیلوں کے پانی کو گرم کر کے بخارات میں تبدیل کرتی ہے۔ یہ بخارات اوپر فضا میں جا کر ٹھنڈے ہوتے ہیں۔ اور یہ سارا عمل بالکل اسی طرح ہے جس طرح ہم کسی دیگ میں پانی ڈال کر اس کو آگ دے کر بخارات اٹھاتے ہیں۔ جو کیف کے راستے دوسرے برتن میں جا کر ٹھنڈے ہوتے اور پانی بن جاتے ہیں یہ عمل کشید یا DISILLATION ہے۔ جس کے ذریعہ کسی بھی پانی کو صاف کیا جاتا ہے۔ اس میں موجود جراثیم، غلاظت، کثافت اور معدنیات نکال کر پانی کی خالص ترین شکل حاصل کی جاتی ہے۔ اسی پانی کو کیمیاوی عوامل کے علاوہ مریضوں کو لگانے والے ٹیکوں میں ملایا جاتا ہے۔

قرآن مجید نے بارش کے پانی کو ہر طرح سے پاک اور صاف قرار دیا ہے۔

وھو الذی ارسل الریح بشرًا بین یدی رحمته وانزلنا من السمآء مآء طھورًا. لنحیی به بلدةً میتاً ونسقیه مما

خلقنا انعاما وانا سی کثیرا۔ (فرقان:۴۸،۴۹)

(یہ وہی رب ہے جس نے بادل اور ٹھنڈی ہوائیں خوشخبری کے طور پر اپنی رحمت سے ارسال کیں اور اپنی رحمت کے ساتھ ایک پاک پانی نازل کیا جو پیاس بجھاتا ہے مردہ شہروں کی اور پینے کا ذریعہ ہے۔ ہماری مخلوق کے لیے جو جانوروں اور انسانوں پر مشتمل ہے)

اس پانی کی کیمسٹری واضح کر دی گئی ہے کہ یہ ہر طرح سے پاک ہے بلکہ پاک کر دینے والا بھی ہے۔

اسی پانی کی تعریف میں اہمیت کا حامل ایک اور ارشاد یوں ہے۔

وانزل من السماء ما مبارکۃ. (ق: ۹)

(اور اتارا اس نے آسمان سے ایک بابرکت اور مبارک پانی)۔

یہ پانی مبارک ہی نہیں بلکہ چیزوں کو پاک اور صاف کرتا ہے کیونکہ اس میں معدنیاتی نمک نہیں ہوتے اس لیے صفائی کے لیے یہ بہترین ہے۔

اذ یغشیکم النعاس امنۃ منه وینزل علیکم من السماء ما لیطهرکم به یذهب عنکم رجز الشیطان ولیربط علی قلوبکم دیثبت به الاقدام. (انفال:۱۱)

(جب اس نے تم پر امن اور سلامتی کے نشان کے طور پر اونگھ پیدا کی اور آسمان سے پانی برسایا تاکہ وہ تم کو پاک کرے اور شیطان کی گندگی دور کرے اور تمہارے دل کو مضبوط کر کے تمہارے قدم پکے کر دے)۔

بارش جب ہوتی ہے تو گرد و غبار بیٹھ جاتے ہیں۔ پہاڑ، راستے اور عمارتیں دھل جاتی ہیں۔ مٹی دھل جاتی ہے اور پہاڑوں کی زرخیز مٹی دریاؤں میں بہہ کر میدانی علاقوں میں آتی ہے۔

ان فوائد سے علاوہ صحت اور تندرستی کے بارے میں حضرت عوف بن مالک الاشجعی کے ایمان کا نمونہ اور یقین دیکھئے کہ بیمار ہوئے تو بیٹے سے کہا کہ وہ بارش کا پانی کسی کے گھر سے رکھا ہوا ڈھونڈ کر لائے۔ اس نے وجہ پوچھی تو فرمایا:

وانزل من السماء ماء مبارکة

پھر فرمایا کہ اب شہد لے کر آؤ، کہ قرآن مجید نے اس کے بارے میں

فیہ شفاء للناس ... (النحل:۶۹)

(اس میں لوگوں کے لیے بیماریوں سے شفا ہے)۔۔۔ کہا ہے۔ جب وہ آ گیا تو زیتون کا تیل منگوایا۔ کیونکہ اللہ تعالیٰ نے فرمایا:

من شجرة مبارکة زیتونة ... (النور:۳۵)

(یہ زیتون کے مبارک درخت سے ہے)

جب یہ تینوں چیزیں آ گئیں تو وہ ان کو ملا کر پی گئے اور ایک خطرناک بیماری سے دو تین دن میں شفایاب ہو گئے۔

ابن کثیرؒ نے حضرت علی مرتضیٰؓ کے بارے میں بیان کیا ہے کہ وہ شفا کے لیے بیماروں کو ہدایت فرمایا کرتے تھے کہ قرآن مجید کی کوئی سی آیت لکھ کر اس کو بارش کے پانی سے دھو کر اس پانی میں شہد ملا کر پی لیں۔ انشاء اللہ شفایاب ہوں گے۔ حضرت عائشہ صدیقہؓ روایت فرماتی ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ان الخاصرة عرق الکلیة اذا تحرک اذی صاحبها فداوها بالماء المحرق والعسل. (ابوداؤد، مستدرک حاکم)

(گردے کا بطن اس کی جان ہے اگر اس میں سوزش ہو جائے تو مریض کو شدید اذیت ہوتی ہے۔ اس کا علاج جلے ہوئے پانی اور شہد سے کیا جائے)۔

محدثین نے ماء المحرق کا لفظی ترجمہ تو ابلا ہوا پانی ہی کیا ہے لیکن تشریح کے دوران اکثر

کی رائے یہ ہے کہ مریض کو بارش کا پانی ملا کر دینا اس نسخہ کی مکمل ترکیب ہے۔ ہم نے اپنے کئی مریضوں کو شہد اور بارش کا پانی متعدد بیماریوں میں دیا ہے۔ بلاشبہ دوسرے نسخوں سے زیادہ موثر ہے۔

نہانے اور کپڑے دھونے کے لیے جب عام پانی کے ساتھ صابن لگایا جاتا ہے تو بعض اوقات جھاگ صحیح نہیں بنتی۔ کچھ لوگ مسلسل شکایت کرتے ہیں کہ صابن اچھی طرح لگانے کے باوجود سر سے میل پوری طرح نہیں نکلتی۔ امریکہ کے دیہاتی علاقوں میں دیکھا گیا ہے کہ وہاں کی خواتین اپنے کوٹھوں پر بارش کا پانی سر دھونے کے لیے جمع کرتی ہیں۔ یہی ترکیب جب ہم نے کچھ خواتین کو بتائی تو وہ حیران ہو گئیں۔ کیونکہ بارش کے پانی کے ساتھ جب سر دھویا گیا تو جھاگ بڑی ملائم بنی اور اس نے بالوں کی جڑوں سے بھی چکنائی اور خشکی دھو کر نکال دی بارش کے پانی سے کپڑے دھو کر دیکھے گئے۔ صفائی کرنے اور میل نکالنے میں لاجواب پایا گیا۔

بارش کا پانی اگر پینے یا دوائی کے لیے جمع کرنا مقصود ہو تو وہ مینہ برسنے کے شروع میں نہ لیا جائے کیونکہ فضا میں دھواں، کیمیاوی عناصر اور آلودگی ہوتی ہے۔ ابتدائی بارش ان چیزوں کو دھو کر زمین پر لاتی ہے۔ اور جب یہ ختم ہو جاتے ہیں تو اس کے بعد کی بارش ہر طرح سے صاف اور پاک ہوتی ہے۔

جب بارش نہ ہو تو نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس کے لیے دعا کی اور نماز استسقاء پڑھی اور جب زیادہ ہوئی تو رکنے کی دعا کی۔ حضرت عائشہ صدیقہؓ روایت فرماتی ہیں کہ۔

ان رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کان اذا رأی المطر قال اللهم صيباً نافعاً۔ (بخاری)

(جب بارش ہوتی تو رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم دعا کرتے کہ اے ہمارے رب! تو اسے ہمارے لیے مفید بنا)

حضرت ابی موسیٰ الاشعری کی ایک روایت جو مسلم میں مذکور ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم

کی نبوت اور بعثت بارش کے مفید پانی کی طرح ہے جس سے ہر طرف بہار چھا جاتی ہے اور مردہ زمین پھر سے زندہ ہو جاتی ہے۔ انھوں نے انسانیت کو زندہ کیا۔

۔☆۔

بیر --- بیڈر

JUJUBE

ZIZYPHUS JUJUBA

گرم اور صحرائی علاقوں میں بیر ایک عام چیز ہے۔ جنگلوں میں چھوٹے چھوٹے خودرو بیر جھاڑیوں میں لگے ہوتے ہیں۔ جبکہ کنوؤں اور چشموں کے کنارے بیری (سدر) کے قدرتاً وردرخت لگائے جاتے ہیں۔ ایک عام درخت چھ میٹر کے قریب بلند، جس کی شاخوں میں کانٹے اور گول چکنے چمکدار پتے لگے ہوتے ہیں۔ خودرو بیر جب تک پک کر سیاہی مائل نہ ہو جائیں، کھٹے اور بدمزہ ہوتے ہیں۔ مزروعہ اقسام میں سیب کی قلم لگا کر ایسی اقسام بھی پیدا کر لی گئی ہیں جن کا زرد پھل بھی شیریں ہوتا ہے۔ یہ پھل ان علاقوں میں اگتا ہے جہاں سردی کے موسم میں درجہ حرارت ۹۰ سے نیچے نہ جائے۔

بیر کا اصل گھر چین ہے جہاں پر اس کے درخت ۹ میٹر تک بلند ہو جاتے ہیں۔ ان کو زرد رنگ کے پھول لگتے ہیں جو پھل لگنے سے پہلے رنگ میں گہرائی اختیار کرنے لگتے ہیں۔ ۱۹۰۶ء میں چین سے بیر کی سفید قسمیں امریکہ میں درآمد کی گئیں۔ اور جنوب مغربی علاقہ میں زراعت کی گئی۔ اور اب یہ وہاں کا مقبول پھل ہے۔ بھارت میں بیر کی ایک قسم ZIZYPHUS MAURITIANA بڑی عام ہے۔ اس کے پتے اندر کی طرف سے ایسے ہوتے ہیں جیسے کہ باریک اُون کے نرم نرم ریشے ہوں۔ اس کا پھل سفید اور بھرا بھرا ہوتا ہے لیکن مٹھاس کم ہوتی ہے۔ پاکستان میں بیر کی مقبولیت روز بروز کم ہوتی جا رہی ہے۔ پہلے

لوگ بڑے شوق سے گھروں میں بیریاں لگاتے تھے۔ لاہور میں اچھرہ سے مسلم ٹاؤن تک پورا علاقہ بیریوں کے باغات پر مشتمل تھا، جہاں لمبے، زرد اور میٹھے بیر لگتے تھے۔ یہاں کے لوگوں کو غالباً یہ پھل پسند نہیں آیا۔ موسم میں کبھی کبھی کسی ریڑھی پر سیب کی پیوند والے بیر نظر آتے ہیں اور وہ بھی چند دنوں کے لیے پھر غائب ہو جاتے ہیں۔

امریکہ میں بیر کے جوس سے چھوٹی چھوٹی موم بتیاں بنائی جاتی ہیں جن کو تقریبات میں جلایا جاتا ہے ان کو JUBJUBA CANDLES کہتے ہیں۔ بیر سے کئی قسم کی چٹنیاں بنتی ہیں۔ ان کو گوشت کے ساتھ سبزی کی مانند بھون کر پکایا جاتا ہے۔ ان کو شہد اور کھانڈ کے ساتھ پکا کر ان کا لذیذ مربہ بنایا جاتا ہے۔ چونکہ یہاں ذائقہ میں یہ کھجور سے ملتے ہیں اس لیے عرف عام میں ان کو چینی کھجور بھی کہتے ہیں۔ بیری کا درخت نقصان کرنے والے کیڑوں سے محفوظ رہتا ہے۔

ارشاداتِ ربانی

فاعرضوا فارسلنا عليهم سيل العرم وبدلنهم بجنتيهم جنتين ذواتي اكلٍ خمطٍ واثلٍ وشيءٍ من سدرٍ قليلٍ... (سبا:۱۶)

(پھر انہوں نے منہ پھیر لیا اور ہم نے ان کے دو باغوں کو ایسے دو باغوں میں تبدیل کر دیا جن میں کھٹے اور کڑوے پھل، جھاڑ جھنکار اور چند درخت بیری کے باقی رہ گئے)

واصحٰب اليمين ما اصحٰب اليمين في سدرٍ مخضودٍ وطلحٍ منضودٍ و ظلٍ ممدودٍ... (واقعہ:۲۷تا۳۰)

(اور وہ جو دائیں ہاتھ پر ہوں گے ان کی شان کی کیا ہی بات ہے ان کے لیے بیریاں ہوں گی جن میں کانٹے نہ ہوں گے۔ پھر کیلے ہوں

گے گچھوں میں اور لمبے لمبے اور آبشاروں سے گرتا ہوا پانی)

اس بیری کی تعریف میں حضرت عبداللہ بن مسعودؓ سے مسلم میں روایت ہے کہ اس کے بیر جسامت میں مشک کی مانند ہوں گے۔ ان کے ۲۷ ذائقے ہوں گے مٹھاس اور خوشبو اس کے علاوہ ہوگی۔

ولقد راہ نزلۃ اخری عند سدرۃ المنتھی. (النجم:۱۴،۱۳)

(انھوں نے اسے دوبارہ دیکھا۔ اس بیری یعنی شجرۃ المنتہیٰ کے پاس)

یہ ذکر حضرت جبرائیل علیہ السلام کو ان کی حقیقی شکل وصورت میں دیکھنے کا ہے۔ ان کو نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے دو مرتبہ دیکھا۔ دوسری مرتبہ اس بیری کے پاس ملے جو اس جہان اور جنت الماوی کی سرحد پر واقع ہے۔

عندھا جنۃ الماوی. اذ یغشی السدرۃ ما یغشی. ماذاغ البصر و ما طغی. (النجم:۱۵تا۱۷)

(اس کے پار جنت الماوی ہے۔ اس وقت بیری کا اس قسم کا سایہ چھا رہا تھا جو اس سے آگے کے منظر کو اپنے نظروں سے اوجھل کردیتا۔ مگر ایسے نہیں کہ بصارت پر بوجھ بنے یا نظر ایک حد سے آگے نہ جا سکے)

ارشاداتِ نبویؐ

احادیث میں بیر کا ذکر بطور پھل، جنت میں ملنے والے میوہ اور غسلِ میت کے سلسلہ میں اس کے پتوں کی افادیت کے بیان میں ملتا ہے۔

سلیم بن عامرؓ کہتے ہیں کہ صحابہ کرامؓ نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے ہم بات کی تشریح بڑی بے تکلفی سے پوچھ لیا کرتے تھے۔ ایک روز ایک دیہاتی آیا اور اس نے پوچھا:

یا رسول اللّٰہ ذکر اللّٰہ فی الجنۃ شجرۃ توذی صاحبھا

فقال رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم وما ھی؟ قال السدر فان لہ شوکاً موذیاً. فقال رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم الیس اللّٰہ تعالیٰ یقول: فی سدرٍ مخضود. خضد اللّٰہ شوکہ. فجعل مکان کل شوکۃ ثمرۃ. فانھا لتنبت ثمرۃ تفتق الثمرۃ منھا عن اثنین و سبعین لوناً من طعام ما فیھا لون یشبہ الآخر... (ابن النجار)

(اے اللہ کے رسولؐ! اللہ تعالیٰ نے جنت میں ایک ایسے درخت کا ذکر کیا ہے جو لوگوں کو تکلیف دیتا ہے۔ انھوں نے پوچھا وہ کیا ہے؟ کہا کہ وہ بیری ہے کیونکہ اس کے کانٹے تکلیف دہ ہوتے ہیں۔ اس پر رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ کیا تم کو معلوم نہیں کہ قرآن مجید نے ایسی بیریاں بیان فرمائی ہیں کہ اللہ تعالیٰ نے ان کے کانٹے دور کرکے ان کی جگہ پھل لگائے ہیں اور وہ ایسے پھل ہیں جن کے ۷۲ رنگ اور مزے ہیں اور ہر ذائقہ اور رنگ دوسرے سے جدا ہے)

قرآن مجید نے جنت میں ملنے والے پھلوں میں بیر کا ذکر کیا ہے، یہ دیہاتی غالباً اس بات سے گھبرا رہے تھے کہ بیریوں کے ساتھ تو کانٹے لگے ہوتے ہیں۔ کیا جنت میں بھی ان کو کانٹے ہی سنبھالنے پڑیں گے؟ جس کا مفصل جواب ان کی تشفی کا باعث ہوا۔

ابن وحیہ نے صحابہ کرامؓ اجمعین میں سے کئی بزرگوں سے بیری کے بارے میں دریافت کیا، ان سے انھیں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی زبانِ گرامی سے بیری کے پھل کے یہ اوصاف معلوم ہوئے۔

اختیرت السدرۃ دون غیرھا۔ لان فیھا ثلاثۃ اوصاف ظلٍ ممدودٍ وطعامٍ لذیذ ورائحۃ زکیۃ۔ (بخاری)

(بیری کے پھل کا کسی اور سے کیا مقابلہ، کہ اس کے تین اہم اوصاف

ہیں۔اس کا سایہ گھنا اور ٹھنڈا۔اس کو لذیذ پھل لگتے ہیں اور اس سے
اچھی خوشبو آتی ہے)

بیر کی تعریف میں محمد احمد ذہبیؒ نے راوی کا ذکر کیے بغیر یہ حدیث بیان کی ہے کہ:
رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

لما اهبط ادم عليه السلام الى الارض ، كان اوّل شى ء
اكل من ثما رها النّبق... (ابونعیم)۔

(حضرت آدم علیہ السلام زمین پر تشریف لائے تو انھوں نے یہاں
کے پھلوں میں سے جو پھل سب سے پہلے کھایا وہ بیر تھا)

یہ حدیث ابن القیم نے بھی بیان کی ہے۔
ابن القیم نے یہ حدیث اسناد کے بغیر نقل کی ہے جس کی صداقت کے بارے میں وہ
فرماتے ہیں "في الحديث المتفق على صحته" کہتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے
مجلس میں ذکر فرمایا:

انه راى سدرة المنتهى ليلة اسرى به واذا نبقها مثل
قلال هجر... (الطب النبوی)

(انہوں نے شب معراج آسمان پر سدرۃ المنتہیٰ (بیری) دیکھی۔اس
کو لگے ہوئے بیر پتھر کے مٹکوں کی مانند تھے)

حضرت ام عطیہ انصاریہؓ فرماتی ہیں کہ:

دخل علينا رسول اللّٰه صلى اللّٰه عليه وسلم حين توفيت
ابنته فقال اغسلنها ثلاثاً او خمسًا او اكثر من ذلك
بماءٍ وسدرٍ وّاجعلن في الآخرة كافورًا اوشيئاً من
كافور. فاذا فرغتن فاذنّني قالت فلمّا فرغنا اذنّاه
فاعطانا حقوه. فقال اشعرنها اياه بحقوه ازاره

(موطا امام مالکؒ)

(جب رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی صاحبزادی کی وفات ہوئی اور وہ ہمارے پاس تشریف لائے اور کہا کہ اسے غسل دو، تین بار یا پانچ بار یا اس سے بھی زیادہ۔ یہ غسل پانی اور بیری کے پتوں سے دیا جائے اور اس کے آخر میں کافور یا اس سے بنی ہوئی چیز شامل کرو۔ پھر کہا کہ جب تم غسل سے فارغ ہو تو مجھے مطلع کرو۔ جب ہم غسل سے فارغ ہوئے تو ان کو مطلع کیا گیا آپؐ نے اپنا تہبند عطا فرمایا اور کہا کہ یہ اس کے بدن پر لپیٹ دو)

حضرت عبداللہ بن عباسؓ حجۃ الوداع کا ایک واقعہ بیان فرماتے ہیں:

بینا رجل واقف مع النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم بعرفۃ فوقصتہ ناقتہ فمات. فقال صلی اللّٰہ علیہ وسلم اغسلوہ بماءٍ وسدرٍ و کفنوہ فی ثوبین ولا تحنطوہ ولا تخمروا راسہ فان اللّٰہ تعالیٰ یبعثہ یوم القیامۃ ملبیاً. (ترمذی، ابن ماجہ، ابوداؤد)

(ہمارے ساتھ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے پاس ایک شخص کھڑا تھا میدانِ عرفات میں۔ اس کی اونٹنی نے اسے گرا دیا۔ گردن ٹوٹ گئی اور وہ مر گیا۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ اسے پانی اور بیری کے پتوں سے غسل دو۔ اور دو کپڑوں میں کفن دیا جائے۔ اس کا سر کپڑے سے ڈھانپا نہ جائے اور اسے خوشبو نہ لگائی جائے کیونکہ یہ قیامت کے روز جب اٹھے گا تو لبیک پکارتا ہوا اٹھے گا)

اس حدیث میں حج کے دوران اور حالتِ احرام میں وفات پانے والوں کے کفن دفن کے بارے میں بھی اصول مرحمت فرما دیا گیا۔

ان لوگوں کو جو خدا کے راستہ میں وفات پا گئے خوشبو نہ لگائی جائے۔
دو کپڑوں میں دفن کیے جائیں اور ان کا سر ننگا رکھا جائے کیونکہ جب یہ روز حشر اٹھائے جائیں گے تو احرام کی حالت میں ہوں گے اور ایک حاجی کی طرح لبیک لبیک پکارتے اٹھیں گے۔ اس مسئلہ میں کچھ علماء کا خیال مختلف ہے۔ البتہ امام شافعیؒ کی فقہ میں یہی طریقہ درست اور مروّج ہے۔

محدثین کے مشاہدات

محمد احمد ذہبیؒ کے خیال میں بہترین بیر پہاڑی علاقہ کی بیریوں سے حاصل ہوتے ہیں۔ وہ بیری کو عمر میں سو سال سے بھی بڑھتا ہوا دیکھتے ہیں اور اس کے پتوں کو تاثیر میں گرم اور پھل کو سرد گردانتے ہیں۔ بیر کا رس نکال کر اسے کھانڈ کے ساتھ پکا کر جو شربت بنایا جاتا ہے۔ وہ پیاس کو تسکین دیتا ہے۔ اور گھبراہٹ کو دور کرتا ہے۔ بیر کے فوائد میں انھوں نے ایک بیماری ''الهیب'' بیان کی ہے۔ اس کے لفظی معنی کسی چیز کو دہشت ناک بنا دینا ہے۔ اس کو دہشت اور ہیبت کے معانی میں بھی استعمال کیا گیا ہے۔ غالباً ان کی مراد یہ ہے کہ وہ بیماری جس میں مریض پر دہشت سوار ہو رہی ہو۔ وہ نیند میں ڈرتا ہو۔ اس کے لیے بیر کا رس نکال کر اس کا شربت پلانا مفید ہے۔

بیر کھانے سے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں۔ اس کا جوشاندہ پینے سے بڑھی ہوئی تلی کم ہو جاتی ہے اور مسلسل پلانے سے پیٹ میں اگر پانی پڑا ہوا ہو تو اس میں فائدہ ہوتا ہے۔

ابن القیمؒ بیر کو بڑی مفید چیز قرار دیتے ہوئے اسے اسہال اور معدہ کی کمزوری کے لیے لاجواب قرار دیتے ہیں۔ ان کا مشاہدہ ہے کہ یہ نظامِ ہضم کی اصلاح کر کے اسے صحیح حالت پر لے آتا ہے۔ فوائد میں انہوں نے ایک جامع لفظ ''ینفع الذرب الصفراوی'' بیان کیا ہے۔ ذرب کے معنی کسی ایسی بیماری کا علاج کرنا بھی ہے جو آسانی

سے ٹھیک نہ ہو رہی ہو۔ یہ پیچش کے لیے بھی مستعمل ہے اور جب ذراب صفراوی بیان کرتے ہیں تو ان کا مقصد ایسے اسہال ہیں جو طبیعت میں صفراوی مادہ یا دوسرے الفاظ میں جراثیمی سوزش کی وجہ سے آ رہے ہوں۔ آنتوں کی خراش اور جلن کو دور کرتا ہے۔ جسم کو عمدہ غذا مہیا کر کے گری ہوئی طبیعت کو بحال کرتا ہے۔ بھوک بڑھاتا ہے اور اگر اسے کوٹ کر کھایا جائے تو جھلیوں کو طاقت دیتا ہے۔ اس کے کھانے سے بلغم زیادہ پیدا ہوتی ہے اور بعض کے نزدیک قابض ہے اس کے مضر اثرات کو دور کرنے کا آسان طریقہ یہ ہے کہ اسے شہد کے ساتھ کھایا جائے کیونکہ شہد اس کے تمام مضر اثرات کو ختم کر دیتا ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے بیر کو لذیذ پھل قرار دیئے اور اسے جنت کا میوہ ہونے کی حیثیت سے اہمیت عطا فرمانے کے بعد اس کے پتوں کو صفائی کے لیے منفرد قرار دیا ہے۔ جب کوئی مسلمان وفات پاتا ہے تو اسے خدا کے سپرد کرنے سے پہلے پاک صاف کیا جاتا ہے۔ اس کے جسم سے ہر طرح کی غلاظت نہلا کر دور کرواتے ہیں، پھر اسے وضو کروا کر صاف کپڑوں میں لپیٹ کر دفن کیا جاتا ہے۔ جسمانی صفائی کے عمل کے لیے بیری کے پتوں کے پانی کو یہاں پر بہترین قرار دیا گیا کہ جب ان کی اپنی صاحبزادیؓ فوت ہوئیں تو اس کو بھی بیری کے پتوں کے پانی سے غسل دیا گیا۔ پرانی خواتین سر دھونے کے لیے بیری کے پتے اور ریٹھے ابال کر سر کی جلد کی صفائی کیا کرتی تھیں۔ اس طرح دھونے سے بال لمبے، ملائم اور چمکدار ہو جاتے تھے اور یہ فوائد آج کے کسی بھی شیمپو میں نہیں۔

اطباء قدیم کے مشاہدات

بیر کے درخت کا تنا موٹائی میں کم ہوتا ہے۔ درخت پچاس فٹ اونچا بھی ہو تو یہ گولائی میں آٹھ فٹ کے قریب ہی رہتا ہے۔ اس کی شاخوں کا پھیلاؤ خوب ہوتا ہے۔ پھاگن اور چیت میں پرانے پتے گر کر نئے اساڑھ اور ساون میں نکلتے ہیں۔ پھاگن تک پھل پکتے ہیں۔ ہر گٹھلی میں ایک کانٹا سیدھا اور ایک مڑا ہوا لگتا ہے۔ پتوں کی اوپر کی سطح گہری سبز اور

چکنی جبکہ اندر کی طرف کا رنگ ہلکا ہوتا ہے۔ بیری کی چھال میں دراڑیں ہوتی ہیں جن سے گوند اور لاکھ نکلتی ہے، چھال سے کپڑے اور چمڑا رنگنے کے لیے لال رنگ حاصل ہوتا ہے۔

بیر سے اگرچہ خون کم بنتا ہے مگر جتنا بھی بنتا ہے وہ عمدہ قسم کا ہوتا ہے۔ دیر میں ہضم ہوتا ہے مگر دوسری غذاؤں کو ہضم کرنے میں مددگار ہو سکتا ہے۔ جتنا شیریں اور پکا ہوا ہو اتنا ہی مفید ہوتا ہے۔ اگرچہ قبض پیدا نہیں کرتا لیکن اسہال کو بند کرتا ہے۔ بوعلی سینا کہتا ہے کہ بیر خواہ خشک ہو یا تازہ، طبیعت میں لطافت اور خشکی پیدا کرتا ہے۔ کھانے سے پہلے کھایا جائے تو بھوک بڑھاتا ہے۔ پیاس بجھاتا ہے۔ زیادہ مقدار دست آور ہے۔ میٹھے بیروں کا رس ۳ تولہ روزانہ پینے سے آنتوں میں جمع صفرا نکل جاتا ہے۔ پیٹ کے سُدّے نکالتا ہے اور آنتوں کو تقویت دیتا ہے۔ اگر اس میں کھانڈ ملا لی جائے تو فوائد میں اضافہ ہوتا ہے۔ پکے ہوئے بیر لے کر ان کی گٹھلی نکال کر اگر سکھا لیے جائیں تو ان کو پانی میں ڈال کر شہد یا کھانڈ کے ساتھ پکانے کے بعد تازہ بیروں کی مانند فوائد حاصل کیے جا سکتے ہیں۔ پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں۔ خشک بیروں کو پیس کر ان کے ستو بنائے جاتے ہیں۔ یہ ستو آنتوں سے نکلنے والے خون کو بند کرتے ہیں، ان کو سرد پانی کے ساتھ پھانکنے سے معدہ کی رطوبت خشک ہو جاتی ہے۔ اگر شیر خوار بچے کو موسم گرما میں پیاس زیادہ لگنے لگے تو سوکھے بیر چند گھنٹے پانی میں بھگو کر ان کا پانی پلائیں۔

وید کہتے ہیں کہ کھٹے میٹھے اور کسیلے بیر قابض اور زود ہضم ہوتے ہیں۔ تھوڑے سے ملین ہیں۔ خشکی اور تھکاوٹ دور کرتے ہیں۔ مصری کی چاشنی میں لونگ اور بیر کی گٹھلی پیس کر دینے سے جی متلانا اور ابکائی بند ہو جاتے ہیں۔ دھوپ میں سکھائے ہوئے بیر اور اس کے درخت کی جڑ کو پیس کر اس کا جوشاندہ دینے سے صفراوی بخار دور ہوتے ہیں۔ اس سے خون صاف ہوتا ہے۔ کچھ بیر کو نمک اور سیاہ مرچ لگا کر کھانے سے ہاضمہ ٹھیک ہو جاتا ہے۔

بیر کی چھال کا جوشاندہ پینے سے دست بند ہو جاتے ہیں۔ ہماری رائے میں دست بند کرنے کے لیے چھال پلانا خطرے سے خالی نہیں۔ دمہ اور کھانسی میں بیری کے پتے

نمک ملا کر کھانا مفید ہے۔

منہ کے چھالے دور کرنے کے لیے کیکر اور بیری کی چھالوں کے جوشاندہ سے کلیاں کرنا فوری فائدہ کرتا ہے۔ بیری اور نیم کے پتے گھوٹ کر گنج پر لگانے سے بال اُگتے ہیں۔ اس کی کونپلوں کو پیس کر دہی میں حل کر کے جلے ہوئے زخم کو درست کر دیتا ہے۔

بیر کی گٹھلی پیس کر ٹوٹی ہوئی ہڈی والے مقام پر لگانے سے درد کم ہو جاتا ہے۔ اور ہڈی جلد جڑ جاتی ہے۔ اس کے پھول گھوٹ کر پانی اور سرکہ میں بدن پر ملنے سے حساسیت یعنی پتی اچھلنا دور ہو جاتی ہے۔ ہندو، فقیر اور جوگی توانائی حاصل کرنے کے لیے بیری کی جڑیں لے کر ان کا پانی نکال کر یا ان کو پانی میں جوش دے کر شہد ملا کر پیتے ہیں۔ بیر کا ضماد تمام سوزش و ورم کم کرتا ہے۔ گولڑ اور بیری کے پتے پیس کر بچھو کا زہر اتارنے کے لیے لیپ کرنا مفید ہوتا ہے، اطباء نے اس کے مضر اثرات کو دور کرنے کے لیے مصطگی رومی یا سکنجبین تجویز کی ہے۔

جدید مشاہدات

عام بیر کی تین قسمیں کاشت کی جاتی ہیں۔ جنگلی بیر، بیذائقہ میں پھیکے بھی ہو سکتے ہیں اور کھٹے بھی۔ بہت کم جھاڑیوں میں شیریں بیر ملتے ہیں۔ دوسری قسم ''صوفی مٹھی'' کہلاتی ہے۔ کیونکہ یہ بیر چھوٹے اور میٹھے ہوتے ہیں۔ ''صوفی کھیتی'' کئی قسم کی ہے اور راجپوتانہ کے علاقہ میں ملتی ہے۔ صحراؤں کے مسافر اور چرواہے ان کو شوق سے کھاتے ہیں۔ جنگلی قسم کو حکومت بمبئی کے زرعی گزٹ میں مقوی غذا ہونے کے علاوہ کھٹی ہونے کی وجہ سے بدذائقہ قرار دیا ہے۔ ماہرین نے اسے بھوک لگانے والی اور مقوی معدہ قرار دیا ہے۔ سیب کے ساتھ پیوندی بیری کو لمبے بیر لگتے ہیں جن کا گودا زیادہ، میٹھا اور خوشبودار ہوتا ہے۔ یہ تازہ اور سوکھ جانے کے بعد بھی بلغم نکالتا اور قبض کو دور کرتا ہے۔ اسے گوشت کے ساتھ سالن کی مانند دوسری سبزیوں کے ساتھ پکاتے ہیں۔ اس کی گٹھلی نکال کر اس میں سرخ مرچ اور نمک

ڈال کر اچار ڈالا جاتا ہے جو کہ عام انسانی کمزوری اور ضعفِ ہضم میں مفید ہے۔ اسی نسخہ کو اچار کی بجائے مارملیڈ کی شکل بھی دی جاتی ہے۔ بیر کا گودا نکال کر اسے خشک کر کے مہا راشٹر میں ''بورکٹ'' کے نام سے کھانڈ ملا کر چٹنی بنائی جاتی ہے اور یہ مربہ چٹنی ہاضمہ کی اکثر خرابیوں کے لیے مفید ہے۔ ہم نے بیر کی اس چٹنی کے نسخہ میں ادرک کو بھی شامل کیا تو فوائد مزید بہتر ہو گئے۔ ہماری رائے میں سونٹھ اور بیر لے کر ان کو پانی اور شہد میں پکانے کے بعد لعوق بنایا جائے اور اس کا چھوٹا چمچ کھانے کے بعد استعمال کرنا پیٹ کی اکثر بیماریوں بلکہ جگر اور گردوں کی خرابیوں میں بھی مفید ہوگا۔

کرنل چوپڑا نے بیر کے فوائد کا خلاصہ کرتے ہوئے قرار دیا ہے کہ مفید ترین بیر وہ ہیں جو چار ہزار فٹ سے زیادہ بلندی پر پیدا ہوں۔ بیری کے پتے کوٹ کر زخموں کو پکانے کے لیے بہترین پلٹس بناتے ہیں۔ کھلے زخموں پر اس کا مرہم زیتون کے تیل میں ملا کر لگانے سے زخم جلد بھرتے ہیں اور سوزش دور ہوتی ہے۔ بیری کی جڑ کا جوشاندہ یا اس کو پیس کر پرانے اسہال میں دینا مفید ہوتا ہے۔

بیر کا پھل خواہ تازہ ہو یا سوکھا اپنی لیس کی وجہ سے منہ، معدہ اور آنتوں کی جلن کو دور کرتا ہے۔ یہ خون کو صاف کرتا ہے۔ آنتوں یا معدہ سے اگر خون آ رہا ہو تو بیر کھانے سے بند ہو جاتا ہے۔ آنتوں میں ہونے والی بیجا حرکت کو بند کر کے اسہال کو رفع کرتا ہے۔

بیر کی کیمیاوی ساخت میں لیس دار مادوں، مٹھاس، ثمری حموضات کی موجودگی اسے کمزوری کے علاوہ معدہ اور آنتوں کے السر کے لیے مفید بنا دیتے ہیں۔ السر کے لیے دی جانے والی اکثر ادویہ میں خرابی یہ ہے کہ وہ تیزاب کو ختم کرنے کے ساتھ خوراک کو ہضم کرنے والے جوہر بھی ختم کر دیتی ہیں۔ یہ تو درست ہے کہ ایسا کرنے سے درد اور جلن ختم ہو جاتے ہیں لیکن مریض کی بھوک اڑ جاتی ہے اور وہ کھانا ہضم کرنے کے قابل نہیں رہتا۔ طب نبوی میں مذکور بیر، بہی اور جو اپنے اندر لیس رکھنے کی وجہ سے فالتو تیزاب کو ختم کر دیتے ہیں لیکن وہ ہاضمہ کے عمل میں دخل انداز نہیں ہوتے بلکہ بیر ہاضمہ میں معاون ہے۔ اس میں

خوراک کو ہضم کرنے والے کیمیاوی عناصر بھی موجود ہیں۔ اس لیے السر میں ان تینوں میں سے کسی ایک کا یا بہتر فوائد کے لیے تینوں کا استعمال مرض کو جلد دور کرتا اور مریض کی صحت کو بھی بحال کرتا ہے۔

بیری کی جڑوں کا رس نکال کر دیدا سے قبض، گنٹھیا اور جوڑوں کی دردوں کے لیے پلاتے ہیں اور اس میں تلی کا تیل ملا کر جوڑوں کی تکالیف کے لیے مالش کرتے ہیں۔

ہومیو پیتھک طریقہ علاج میں BERBERIS کو بعض ترجمہ کرنے والوں نے بیر سے حاصل کردہ بیان کیا ہے جو کہ درست نہیں۔ یہ سنرا بیری وغیرہ سے حاصل شدہ ہے۔

نباتاتی خاندان کے لحاظ سے عناب کا بیر سے قریبی تعلق ہے بلکہ شکل وصورت میں بھی تقریباً ایک جیسے ہیں۔ سب سے اچھے عناب چین سے آتے ہیں جن کو عناب ولایتی کہتے ہیں۔ یہ کھانسی، زکام، گلے کی سوزشوں کے لیے بڑے مشہور اور مفید ہیں۔

-☆-

پانی --- الماء

WATER

دنیا میں سب سے زیادہ پائی جانے والی چیز پانی ہے۔ اندازہ لگایا گیا ہے کہ دنیا کے کل رقبہ کا تین چوتھائی پانی پر مشتمل ہے اور ایک چوتھائی میں خشکی ہے۔ پانی کی مقدار کو ۳۳۰ ملین مکعب فٹ قرار دیا جاتا ہے۔ جس میں سے ۹۷ فیصدی نمکین سمندری پانی کی صورت میں ہے۔ یہ پانی شور اور نمکین ہونے کی وجہ سے قابل شرب نہیں لیکن سمندری حیوانات اس میں پلتے اور زندہ رہتے ہیں۔ کچھ سمندر ایسے بھی ہیں جن میں نمکیات کی مقدار اتنی زیادہ ہے کہ جانور بھی ان میں زندہ نہیں رہ سکتے۔ جیسے کہ مشرق وسطیٰ میں بحیرۂ مردار، دنیا کے بقایا پانی میں سے دو فیصدی قطبین، سائبیریا اور دوسرے برفانی علاقوں میں منجمد برف کی صورت میں ہے اور صرف ایک فیصدی دریاؤں، جھیلوں، ندی نالوں اور تالابوں کی قسم میں ملتا ہے دلچسپی کی بات یہ ہے کہ سمندروں میں نمک کی مقدار انسانی جسم میں پائے جانیوالے نمکیات سے براہِ راست تناسب میں ہے۔

حیوانات اور نباتات کے اجسام کا معقول حصہ پانی پر مشتمل ہے جسم انسانی کا دو تہائی پانی ہے۔ جدید تحقیقات سے یہ بات اب معلوم ہوئی ہے کہ کرۂ ارض پر زندگی کی ابتداء بھی پانی سے ہوئی۔ جس حقیقت کو مدتوں پہلے قرآن مجید نے یوں بیان فرمایا:

اولم یر الذین کفروآ ان السموات والارض کانتا رتقاً ففتقنٰھما وجعلنا من الماء کل شيءٍ حيٍّ افلا یؤمنون.

(الانبیاء:۳۰)

(کیا نہیں دیکھا ان لوگوں نے جنھوں نے کفر کیا کہ آسمان اور زمین کے منہ بند تھے اور ان دونوں کے دروازے کھولے گئے اور ہم نے ہر زندہ چیز کو پانی سے بنایا)

پانی سے زندگی شروع ہوتی ہے اور وہی اس کا غالب جزو ہے اور اسی پر مدارِ حیات ہے۔ ایک عام انسان کو اپنی صفائی، گھر کی صفائی، کھانا پکانے اور پینے کے لیے روزانہ تیس گیلن پانی کی ضرورت ہے اس کو وقتی طور پر کم تو کیا جا سکتا ہے لیکن مستقل طور پر ایسا کرنے سے تندرستی متاثر ہو سکتی ہے۔ جیسے کہ یورپ میں جسمانی اور ذاتی صفائی کا رواج نہیں۔ رفع حاجت کے بعد مصفا پانی سے جسم کو دھونا اسلام کی ایجاد ہے۔ اور پتھروں، مٹی کے ڈھیلوں یا کاغذوں سے غلاظت ہرگز دور نہیں ہوتی۔ غلاظت جسم سے چپکی رہ جاتی ہے۔ بالوں میں پھنس جاتی ہے اور بعد میں جلد کی مقامی بیماریوں کا باعث ہوتی ہے۔ رفع حاجت کے بعد جسم کو پانی سے دھونے اور باقاعدہ نہانے والے کو جلد کی اکثر بیماریاں نہیں ہوتیں۔

پانی کا اپنا کوئی رنگ نہیں۔ بیان میں اسے بے رنگ کہا جاتا ہے۔ حالانکہ اس کی مقدار زیادہ ہو تو نیلگوں نظر آتا ہے۔ لیکن بڑے ذخیروں میں رنگ میں تھوڑا سا فرق آ جاتا ہے۔ چین کے دریائے یانگسی کو دریائے زرد کہا جاتا ہے کیونکہ اس کے پانی کا رنگ پہاڑوں سے بہ کر آنے والی مٹی کی وجہ سے زرد لگتا ہے۔ اس کی گذرگاہ میں مٹی اتنی زیادہ ہے کہ سالانہ اڑھائی انچ مٹی اس کی تہہ میں بیٹھ جاتی ہے۔ یہی صورتحال نہروں کی ہے کیونکہ ان میں دریاؤں کا پانی آتا ہے اور وہ اپنے کناروں کی مٹی بھی کاٹ کر اپنے میں شامل کرتی ہیں۔

پینے کے لیے پانی حاصل کرنے کے عام ذرائع دریا، ندی نالے، نہریں، تالاب، جھیلیں، چشمے، کاریز اور کنوئیں ہیں۔ جب بارش برستی ہے یا سردی کی وجہ سے آبی بخارات منجمد ہو کر پہاڑوں پر گرتے ہیں تو یہ پانی نالوں، دریاؤں اور چشموں کی صورت بہتے ہوئے

میدانی علاقوں کی سمت آ جاتا ہے۔ بارش کا پانی رستے رستے میدان کے نیچے چلا جاتا ہے جسے ہینڈ پمپ یا کنواں کھود کر حاصل کیا جاتا ہے۔ عام کنواں زیادہ گہرا نہیں ہوتا۔ چونکہ بالائی سطح میں پانی کی مقدار زیادہ نہیں ہوتی اس لیے زیادہ مقدار حاصل کرنے کے لیے کنواں زیادہ گہرائی میں کھودا جائے۔ عام پینے کے لیے زیادہ گہرائی میں نہیں جاتے لیکن جب پمپ لگانے کا مقصد کھیتوں کو سیراب کرنا یا کسی وسیع آبادی کو پانی مہیا کرنا ہو تو اس کی گہرائی ۱۰۰ میٹر کے لگ بھگ ہوتی ہے۔

دیہات میں کنوئیں کے پانی کو ٹھنڈا رکھنے کے لیے اس کے کناروں پر گھنے سائے والے درخت لگانے کا رواج ہے۔ زیادہ تر بڑ اور پیپل کے درخت دیکھنے میں آتے ہیں۔ ان درختوں کے سوکھے پتے، بڑ کے گولر، درختوں پر بسیرا کرنے والے جانوروں کے پر اور ان کی نجاستیں کنوئیں میں مسلسل گرتی رہتی ہیں۔ اکثر کنوئیں قبرستانوں میں بنائے جاتے ہیں۔ اس قسم کے کنوؤں کا پانی انسانی استعمال کے قابل نہیں ہوتا۔ البتہ آبپاشی کے لیے ٹھیک ہے۔

سمندر اور دریاؤں کے قریب زیر زمین پانی کی سطح زیادہ گہری نہیں ہوتی اس لیے معمولی کھدائی پر پانی نکل آتا ہے۔ دریائے بیاس کے کنارے بھارت کی ریاست کپور تھلہ میں سات اور آٹھ فٹ گہرے کنوئیں دیکھے گئے۔ خلیج عرب کے کنارے بحرین سے متصل سعودی عرب کے شہر القطیف میں زیر زمین پانی اتنا قریب ہے کہ قبر کھودنے پر لحد پانی سے بھر جاتی ہے۔ اس لیے لوگ اپنے مردوں کو تابوت میں رکھ کر لحد کے بغیر دفن کرتے ہیں۔

دنیا میں کچھ مقامات ایسے ہیں کہ جہاں زیر زمین پانی کا دباؤ اتنا زیادہ ہے کہ اس کو جہاں سے بھی زمین کمزور محسوس ہو، اچھل کر باہر آ نکلتا ہے اسے چشمہ کہا جاسکتا ہے۔ خلیج عرب کے جزیرہ تاروت میں جب زمین میں نلکا لگانے کے لیے سوراخ کیا جاتا ہے تو پانی اپنے آپ اچھل کر باہر آتا رہتا ہے۔ اس طرح نلکے کے ساتھ پمپ لگانے کی ضرورت نہیں

رہتی۔ آسٹریلیا میں بھی ایسے خودکار کنوئیں پائے جاتے ہیں۔ جن کو ARTISAN WELL کہتے ہیں۔ اونچی جگہ سے نیچے زیرزمین گندھک اور خاموش آتش فشاں پہاڑوں کی تہوں سے نکلنے والے چشموں کا پانی گرم ہوتا ہے جیسے کراچی میں منگھوپیر کا چشمہ۔ ہال روڈ لاہور پر ایک پمپ کا پانی جلدی امراض کے علاج میں شہرت رکھتا ہے۔ ان پانیوں میں گندھک کی مقدار زیادہ نہیں ہوتی۔ اس لیے شفا پانے کے لیے مدتوں روزانہ استعمال ضروری ہے۔

سطح زمین کے نیچے ہر قسم کی مٹی اور معدنیات پائے جاتے ہیں۔ زیرزمین جس علاقہ سے بھی پانی حاصل ہوگا اس میں اس علاقہ کی زمین کے نمکیات اور معدنیات کی آمیزش ہوگی جیسا کہ گندھک، نمک، کاربونیٹ، میگنیشیم وغیرہ۔ گرم پانی کے چشمے زیرزمین درجہ حرارت کی زیادتی اور گندھک کی وجہ سے گرم ہوتے ہیں۔ اسی طرح شاہی چشمہ سرینگر (کشمیر) اور الیاسی مسجد ایبٹ آباد کے پانی میں بھاری معدنیات، سلفیٹ اور کاربونیٹ زیادہ ہیں۔ اس لیے پانی پینے کے فوراً بعد ڈکار آجاتا ہے۔ لوگ سمجھتے ہیں کہ اس نے کھانا ہضم کردیا۔

دریاؤں، نہروں اور ندی نالوں کا پانی گدلا ہونے کے باوجود کسی بیماری کا باعث نہیں ہوتا۔ بلکہ بہنے کے دوران سورج کی روشنی، لہروں کی الٹ پلٹ سے آکسیجن کے اثرات، آبی جانور، پانی کی مقدار زیادہ ہونے کی وجہ سے نجاستوں کی مقدار کم ہو جاتی ہے اور بہاؤ کی تیزی جہاں کم ہو کافی چیزیں نیچے بیٹھ جاتی ہیں۔ اس مسئلہ پر ایک دلچسپ واقعہ امریکہ میں ہوا۔

ایک ریاست کے گندے نالے دریا میں گرتے تھے۔ اس سے اگلی ریاست کے لوگ وہی پانی پیتے تھے۔ ایک مرتبہ زیریں ریاست میں کوئی وبا پھوٹ پڑی انھوں نے بالائی ریاست والوں پر الزام لگایا کہ ان کی لاپروائی کی بدولت گندے پانی کی وجہ سے ہمارے یہاں وبا پھوٹی۔ اس لیے ہرجانہ دلایا جائے۔ مسئلہ سپریم کورٹ میں گیا۔ جہاں ماہرین جراثیم نے فنی آراء دیں اور فیصلہ کیا گیا کہ غلاظت اگر دریا میں ڈالی جائے تو تین میل بہنے

کے بعد وہ ضرر رساں نہیں رہتی۔

لاہور کے متعدی امراض کے ہسپتال کے گندے پانی کو جب عام سیوریج میں ڈالنے کا مسئلہ پیدا ہوا تو ہمیں اندیشہ تھا کہ تپ دق اور ہیضہ کے مریضوں کی نجاستیں جب سیوریج میں پڑیں گی اور یہ سیوریج بعض اوقات آبپاشی کے لیے بھی استعمال ہوتے ہیں، خدا نہ کرے کہ ہماری غلطی سے کوئی وبا پھوٹ پڑے۔ اس معاملے میں علم الجراثیم کے جید استاد پروفیسر عبدالمجید خان صاحب سے رائے لی گئی۔ انھوں نے فرمایا کہ سیوریج میں تھوڑی دیر رہنے کے بعد جراثیم مر جاتے ہیں۔ اس لیے گندا پانی بیشک شامل کر لیا جائے۔ اس کے برعکس دریائے گنگا میں ہردوار سے ۲۰ میل دور تک ہیضہ کے جراثیم پائے جاتے ہیں علمی طور پر یہ واقعہ حیرت کی بات ہے مگر اس کے راوی ایک ثقہ بھارتی عالم پروفیسر گھوش ہیں۔ شاید اسی لیے حکومت ہند، فرانس کے تعاون سے دریائے گنگا کو صاف کرنے پر کروڑوں روپے صرف کر رہی ہے۔ مزے کی بات یہ ہے کہ ہردوار سے اوپر لکشمن جھولا کے مقام پر دریائے گنگا کا پانی نہایت لذیذ اور محفوظ ہے۔

یہی وجوہات تھیں جن کی بنا پر اسلام نے آبِ جاری کو پاک قرار دیا۔ اس سے وضو کرنا، نہانا اور پینا جائز ہے۔ بلکہ اس کی ایک دوسری افادیت کے بارے میں حضرت عائشہ صدیقہؓ روایت فرماتی ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ثلاث یجلین البصر۔ النظر الی الخضرۃ والی الماء الجاری والی الوجہ الحسن۔ (ابونعیم)

(تین چیزیں نظر کو جلا یعنی طاقت دیتی ہیں۔ سبزے کو دیکھنا، بہتے ہوئے پانی کو اور خوبصورت چہروں کو دیکھنا)

یہی حدیث مستدرک الحاکم نے تاریخ میں حضرت علیؓ سے اور الخرائطی نے حضرت ابوسعیدؓ سے۔ جبکہ ابوالحسن العراقی نے اسے حضرت بریدہؓ سے روایت کرتے ہوئے بصارت میں اضافہ کرنے والی چیزوں کی فہرست میں اثمد ANTIMONY کے سیاہ سُرمہ کو

شامل کیا ہے۔

دریا جب جنگلوں اور کھلے مقامات سے گزرتے ہیں تو ان کے پانی کے اوپر آکسیجن کی ایک قسم OZONE اس کے اوپر ملتی ہے جس کا رنگ نیلگوں ہوتا ہے۔ یہ گیس پانی کو اس حد تک صاف کرتی ہے کہ آج کل بعض امریکی ریاستوں میں پانی کو کلورین جیسی بدبودار گیس سے صاف کرنے کی بجائے اس کی آمیزش سے صاف کرتے ہیں۔

پانی کی بیماریاں

پینے والے پانی کے بارے میں شدید توجہ کی ضرورت ہے۔ اگر اس میں جراثیم یا غلاظت موجود ہوں تو متعدد مہلک بیماریوں کا باعث ہوسکتا ہے۔ بہت مدت ہوئی شہر لاہور کے اندرونی علاقہ کے پانی میں کسی طرح تپ محرقہ کے جراثیم داخل ہو گئے۔ چوک سرجن سنگھ سے لے کر ڈبی بازار اور دہلی دروازہ تک ہزاروں اشخاص اس میں مبتلا ہو گئے۔ راوی روڈ پر گوردت بھون کے کنوئیں میں اسہال کے جراثیم داخل ہونے سے چار سو افراد ہیضہ میں مبتلا ہو گئے۔ اگر پینے والا پانی آلودہ ہو تو ایک ہی وقت میں ہزاروں افراد بیمار ہوتے ہیں۔ اسی لیے شہروں میں پینے والے پانی کو صاف رکھنے کے ساتھ ساتھ اس میں روزانہ کلورین ملائی جاتی ہے اور روزانہ اس کا معائنہ کیا جاتا ہے تا کہ اس میں کوئی ملاوٹ اگر شامل ہو جائے تو اسے بروقت دور کر لیا جائے۔

پانی کے ذریعہ عام طور پر جراثیمی بیماریوں میں ہیضہ، اسہال، پیچش، تپ محرقہ، یرقان، ککرے، فالج ہو سکتے ہیں۔ پانی میں غلاظت اگر فضلہ کی آمیزش سے ہو تو اس وجہ سے وہاں پیٹ کے طفیلی کیڑے، پیچش والا امیبا ہو سکتے ہیں۔ افریقی ممالک اور مصر میں بلہرزیا فیل پا اور دوسری خطرناک بیماریوں کے کیڑے بھی ملتے ہیں۔

پانی میں آیوڈین نہ ہو تو اس سے غدہ درقیہ بڑھ جاتا ہے۔ اور گلہڑ GOITRE کی بیماری لاحق ہو جاتی ہے۔ پانی میں فلورائیڈ نہ ہوں تو بچوں کے دانت کمزور پڑ جاتے ہیں اور

ان میں کیڑا لگ جاتا ہے۔ امریکہ کے متعدد شہروں میں پانی فلورائیڈ کے بغیر ہوتا ہے۔ جس سے ان کے سکول کی عمر کے بچوں کے دانت خراب ہو جاتے ہیں۔ اس سے بچاؤ کے لیے وہ پانی میں فلورائیڈ علیحدہ سے شامل کرتے ہیں لیکن جن مقامات پر یہ موجود ہو، پھر بھی شامل کرنا مناسب نہیں۔ جیسے کہ لاہور کے پانی میں ان کی مطلوبہ مقدار پائی جاتی ہے لیکن ہمارے یہاں بدقسمتی یہ ہے کہ امریکی مشاہدات عقل کو استعمال کیے بغیر اپنے لیے قبول کر لیے جاتے ہیں۔ اس ضمن میں چند اخباری بیان بھی جاری ہو چکے ہیں جبکہ حقیقت یہ ہے کہ ہمارے یہاں دانت باقاعدہ صفائی نہ رکھنے کی وجہ سے خراب ہوتے ہیں۔ دوسرے الفاظ میں جب ہم زندگی گزارنے میں اسلامی تعلیمات کو فراموش کریں تو دانت خراب ہوتے ہیں۔

پینے والے پانی کے تجزیہ اور اس سے خطرات کو توجہ میں رکھنے کے لیے قرآن مجید نے ایک شاندار رہبری عطا فرمائی ہے۔

افرأيتم الماء الذي تشربون۔ (واقعہ:۶۸)

(اور بتلاؤ کہ جس پانی کو تم پیتے ہو وہ کہاں سے آیا اور وہ کیسا ہے؟)

ہمارے لیے یہ واجب ہے کہ ہم پانی کے معیار پر نظر رکھیں۔ مکمل اور قابل اعتماد تجزیہ صرف اسی صورت میں ممکن ہے جب ہمارے پاس ٹیسٹ کرنے والی باقاعدہ لیبارٹری موجود ہو۔ لیکن ہر جگہ اور ہر مقام پر ایسی لیبارٹری کا میسر آنا ممکن نہیں۔ کسی گاؤں یا جنگل میں رہنے والا اگر یہ جاننا چاہے کہ وہ کس طرح فیصلہ کرے کہ جس پانی کو وہ پی رہا ہے وہ انسانی استعمال کے لیے محفوظ ہے یا نہیں۔ اس کا جواب حضرت ابی امامۃ الباہلیؓ بیان کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ان الماء لا ينجسه شي الا ما غلب على ريحه وطعمه ولونه۔ (بیہقی، ابن ماجہ، ابی حاتم)

(پانی پاک ہے۔ کوئی چیز اس کو اس وقت تک خراب نہیں کرتی جب

تک کہ اس کی خوشبو، ذائقہ اور رنگ کو تبدیل نہ کر دے)

حضرت جابر بن عبداللہؓ بیان کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

اذا بلغ الماء اربعین قلة فانه لا یحمل الخبث. (عقیلی)

(اور جب پانی کی مقدار چالیس مشکوں سے زیادہ ہو جائے تو نجاست اس پر غلبہ نہیں پاتی)

اس ایک روایت میں چالیس مشک ذکر کیا گیا ہے ورنہ حضرت عبداللہ بن عمرؓ سے مسند احمد، ترمذی، ابن ماجہ اور دوسرے اصحاب کی روایات میں دو مشک یا اس سے زیادہ بیان کیا گیا ہے۔ دو مشک پانی ایک معمولی مقدار ہے اس لیے وہ آسانی سے گندا ہو سکتا ہے۔ ہم نے ذوقی طور پر چالیس مشک والی بات کو معقولیت کے قریب قرار دیتے ہوئے اسے ذکر کیا ہے۔ ورنہ محدثین کی اکثریت دو مشکوں پر ہی یقین رکھتی ہے۔

پانی کی مقدار اگر زیادہ ہو تو خراب نہیں ہوتی۔ اس میں علم کیمیا کا وہی اصول کارفرما ہے جس سے دریاؤں کا پانی گندا نہیں ہوتا کیونکہ زیادہ مقدار میں DILUTION کی وجہ سے غلاظت کا تناسب برائے نام رہ جاتا ہے۔ اس پر اضافہ فرماتے ہوئے انھوں نے پانی کے ذخائر، ندی نالوں اور تالابوں کے قریب رفع حاجت سے منع فرمایا۔ جس شخص کو غسل یا طہارت کی ضرورت ہو وہ پانی کو ذخیرہ سے نکال کر علیحدہ لے اور جسم کو صاف کرے۔ یہ پانی کسی صورت میں ذخیرے میں واپس نہ جائے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پانی کے برتنوں کو ڈھانپ کر رکھنے، مشکوں کا منہ بند رکھنے، مشک کے منہ کو منہ لگا کر نہ پینے کی ہدایت فرمائی۔ وہ اپنے ذاتی استعمال کے لیے ایسا پانی پسند فرماتے تھے جو کم از کم ایک دن پڑا رہا ہو۔ اس کا کیمیاوی فائدہ یہ تھا کہ ایسا ہونے سے اس کی کثافتیں نیچے بیٹھ جاتی ہیں اور صاف پانی نتھر کر اوپر آ جاتا ہے۔ جب دریائی یا شہری پانی کی ریت نیچے بیٹھتی ہے تو اپنے ساتھ طفیلی کیڑوں کے انڈوں اور جراثیم کو بھی تہہ میں لے جاتی ہے اور اس طرح اوپر کا پانی نسبتاً محفوظ ہو جاتا ہے۔

پانی کی صفائی

قدرت نے پانی کو کبھی کیمیاوی طور پر خالص صورت میں مہیا نہیں کیا۔ زیر زمین پانی میں وہ تمام کیمیات موجود ہوں گی جو اس علاقہ میں پائی جاتی ہیں۔ یہی صورت حال دریاؤں اور جھیلوں میں ہے، ماہرین کیمیا پانی میں موجود اجزاء کو اس کے بھاری پن یا HARDNESS قرار دیتے ہیں۔ نمکیات کی موجودگی کی ایک شکل عارضی ہے۔ اور دوسری مستقل۔ پینے کے لیے ایسے پانیوں میں کوئی مضائقہ نہیں۔ البتہ صنعتی مقاصد میں کئی جگہ پانی میں پائے جانے والے نمکیات پسندیدہ نہیں ہوتے۔ جبکہ ان نمکیات کی موجودگی انسانوں کے لیے مفید ہے۔ بعض اوقات پانی میں فولاد، سنکھ، ہائیڈروجن سلفائنڈ، کیڈمیم اور سنکھیا بھی ملتے ہیں جو صحت کے لیے مضر ہیں۔ کیونکہ ان کا وجود پانی سے نہیں۔ بلکہ پانی کی ٹینکی یا آب رسانی کی نالیوں کی وجہ سے ہوتا ہے جس پر مسلسل توجہ کی ضرورت رہتی ہے۔ پانی کو صاف کرنے کا آسان طریقہ اسے اُبالنا ہے۔ اس سے اکثر و بیشتر جراثیم مر جاتے ہیں۔

ابن القیم نے سمندری پانی کو صاف کرنے کی ایک مفید ترکیب بیان کی ہے۔ پانی کے دیگچے کو آگ پر رکھ کر اوپر کوئی موٹا اونی کمبل یا نمدا رکھ دیا جائے۔ پانی کے بخارات اڑ کر اونی کپڑے میں جمع ہوں گے۔ بعد میں اسے نچوڑ کر استعمال کر لیا جائے۔ بارش کا پانی دس منٹ کی بارش کے بعد پینے کے لیے محفوظ ترین پانی ہے۔ کیونکہ قدرت نے اسے عملِ کشید کے ذریعہ تیار کیا ہے لیکن اُبلا ہوا یا کشیدہ کردہ پانی مسلسل پینے سے نمکیات کی کمی لاحق ہو جائے گی۔ فیصل آباد کے شہریوں کو پہلے نہر کا پانی دیا جاتا تھا جسے ریت اور بجری کی تہوں سے گزار کر صاف کر لیا جاتا تھا۔ اب شہروں کا پانی گہرائی سے حاصل کیا جاتا ہے جس میں غلاظت کے امکانات کم ہیں۔ چھوٹی جگہوں پر کلورین کے مرکبات یا پانی صاف کرنے والی HALAZONE گولیاں ایک مفید طریقہ ہے۔ ان گولیوں کے بعد پانی میں بدبو آنے لگتی

ہے۔ایک دن بعد تک جاتی رہتی ہے۔

دیہات اور چھوٹی جگہوں پر رہنے والوں کے لیے پانی صاف کرنے والی گولیاں یا اسے ابال کر استعمال کرنا ہی مسئلہ کا حل ہے۔ان سے آسان ترکیب ممکن نہیں۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے سمندر کے پانی کو پاک قرار دیا ہے کیونکہ وہ اپنی مقدار کی وجہ سے گندا نہیں ہوسکتا۔ بلکہ یہاں تک فرما دیا کہ اگر آپ اس سے صاف نہ ہوئے تو پھر اس سے آگے کچھ نہیں۔

حضرت ابو ہریرہؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے ایک شخص نے پوچھا کہ ہم سمندر میں سفر کرتے ہیں اور ساتھ پانی کی زیادہ مقدار نہیں ہوتی۔ کیا ہم سمندر کے پانی سے وضو کرلیا کریں؟ تو انہوں نے فرمایا:

هو الطهور ماءه، الحل ميته (ابوداؤد، ابن ماجہ، ترمذی)

(سمندر کا پانی پاک ہے۔اس کا مردہ (مچھلی) بھی حلال ہے)۔

حضرت ابو ہریرہؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

لا يبولن احدكم في الماء الدائم ولا يغتسل فيه من جنابة. (احمد۔ابوداؤد)

(کوئی شخص کھڑے پانی میں پیشاب نہ کرے اور نہ ہی جنابت کے بعد اس میں غسل کرے)

مسلم اور ابن ماجہ کی ایک روایت میں اضافہ ہے کہ کھڑے پانی میں غسل کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ پانی وہاں سے علیحدہ لے کر غسل کرے۔ مقصد یہ ہے کہ اس پانی کو گندا نہ کیا جائے۔

حضرت ابو ہریرہؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

من لم يطهره البحر فلا طهره الله. (دار قطنی)

(جو سمندر کے پانی سے بھی پاک صاف نہ ہوسکے پھر اس کے لیے

اللہ کی صناعی کوئی نہیں)

پانی کا کیمیاوی تجزیہ

بنیادی طور پر یہ ہائیڈروجن اور آکسیجن کا مرکب ہے۔ یہ صفر ڈگری سنٹی گریڈ کے درجہ حرارت پر جم کر برف بن جاتا ہے۔ سو ڈگری سینٹی گریڈ پر ابلنے لگتا ہے۔ خواہ کتنی ہی آگ دیں، پانی کا درجہ حرارت ۱۰۰ سے تجاوز نہیں کر سکتا۔ البتہ یہ بھاپ بن جاتا ہے۔ بھاپ کو اگر دباؤ میں رکھا جائے تو اس سے توانائی پیدا ہوتی ہے جو ابتداء میں ریل کے انجن چلانے کے کام آتی رہی ہے۔ پانی کے کھولاؤ کا یہ درجہ حرارت میدانی علاقوں میں جہاں ہوا کا دباؤ ۶۰ ملی میٹر ہوتا ہے، بلندی پر جائیں تو ہوا کے دباؤ میں کمی آجاتی ہے جیسے کہ ۵۰۰۰ فٹ کی بلندی پر ہوا کا دباؤ چونکہ ۵۲۵ ملی میٹر ہوگا اس لیے پانی ۹۰ درجے پر کھولنے لگے گا۔ اگرچہ پانی جلد کھولنے لگتا ہے لیکن دباؤ میں کمی کی وجہ سے دال آسانی سے نہیں گلتی۔ اس لیے دال یا سخت گوشت کو گلانے کے لیے دباؤ میں اضافہ کے لیے پریشر ککر یا ڈھکن کو گل حکمت کرنا ضروری ہے۔ تمام چیزیں ٹھنڈک سے سکڑتی ہیں لیکن ۴ درجے پر پانی پھیلتا ہے اور اس کے بعد پھر سکڑتا ہے۔ ابلنے پر اس کا گاڑھا پن کم ہو جاتا ہے۔

کیمیاوی عوامل کے لیے پانی کی موجودگی ضروری ہے۔ تجربات سے معلوم ہوتا ہے کہ اکثر و بیشتر تجربات پانی نہ ہونے پر وقوع پذیر نہیں ہو سکتے۔ پانی کے کیمیاوی عناصر کا پتہ چلنے کے باوجود اسے مصنوعی طور پر بنانا ممکن نہیں۔ البتہ اونٹ کے جسم میں ایسا بندوبست ہے کہ وہ ضرورت کے وقت تھوڑی مقدار میں پانی بنا سکتا ہے جس کے بارے میں قرآن مجید نے ایک مفید اشارہ دیا ہے۔

افلا ینظرون الی الابل کیف خلقت . (الغاشیہ:۱۷)

(تم اونٹ پر کیوں غور نہیں کرتے کہ اس کو کیسے بنایا گیا ہے؟)

متعدد تجربات سے معلوم ہوا ہے کہ اس کے جسم میں پانی ذخیرہ نہیں ہوتا، وہ روزانہ

معمول کی مقدار پیتا ہے۔ اگر اسے پانی نہ ملے تو وہ کچھ دنوں تک اپنی ضرورت کے مطابق پانی تیار کر کے زندہ رہ سکتا ہے۔ ایسے اور بھی بہت سے کمالات اس کے جسم میں موجود ہیں جن کے بارے میں قرآن مجید نے اشارہ دیا ہے کہ غور کرو اور فائدے اٹھاؤ۔

پینے کے لیے میسر آنے والا پانی اپنے اجزاء کے لحاظ سے ہر علاقہ میں مختلف ہوتا ہے بلکہ ایک ہی شہر کے ایک محلے کا پانی دوسرے سے مختلف ہوتا ہے۔ نمونہ کے طور پر جناب عبدالخالق عاصم نے ہمارے لیے لاہور کے ایک ٹیوب ویل کا پانی ٹیسٹ کر کے اس کے اجزاء اس طرح بیان کیے ہیں:

۴۵۰	TOTAL DISOLVED SOLIDS
۱۱۰	HARDNESS
۲۵	CALCIUM
۲۲	MAGNESIUM
۲۳۰	CARBOHYDRATES
۳۸	SULPHATES
۲۸	CHLORIDES
۰	NITRATES
۰	NITRITES
۰	NITROGEN
۰	TRACES FLUORIDE
۰،۲	IRON
۰	TRACES IODINE
۰	PRESENT RESIDUAL CHLORINE

پانی سے غلاظت دور کرنے کے لیے لاہور میں کلورین استعمال ہوتی ہے، چھوٹے

پیمانہ پر پاکستان کونسل برائے سائنسی ترقی لاہور کے ڈائرکٹر حنیف چوہدری نے ایک آسان اور سستا آلہ بنایا ہے جو جراثیم کو بھی نکال دیتا ہے۔ واٹر کولر بنانے والا ایک ادارہ اسے اپنے کولروں میں نصب کر کے پینے والوں کو محفوظ پانی مہیا کر رہا ہے اس آلہ میں چینی کا ایک فلٹر موم بتی کی شکل میں لگا ہے۔ جب پانی اس سے چھن کر آتا ہے تو وہ ہر قسم کی غلاظت اور کثافت نکال دیتا ہے۔

پانی کی اہمیت

پانی انسانی زندگی کا جزو لاینفک ہے۔ انسانی جسم میں اگرچہ پانی کافی مقدار میں موجود ہوتا ہے لیکن یہ جسم کے اندر خالص صورت میں نہیں ملتا۔ یہ نامیاتی مرکب کی صورت میں ہوتا ہے۔ جیسے کہ خون کا بیشتر حصہ پانی پر مشتمل ہے لیکن اس کے ساتھ لحمیات، خون کے خلیات اور نمک ہوتے ہیں۔ اسی طرح معدہ اور منہ کے لعاب، آنسو وغیرہ بھی پانی پر مشتمل ہیں۔ پسینہ اور دوسری خارج ہونے والی چیزوں کے ذریعہ پانی کی کثیر مقدار نکل جاتی ہے۔ ضرورت اس امر کی رہتی ہے کہ جسم میں پانی کی آمدورفت کے درمیان ایک باقاعدہ تناسب موجود رہے۔ اگر اسہال اور قے کی قسم کی بیماریوں یا ہیضہ کی وجہ سے جسم سے پانی کی زیادہ مقدار نکل جائے تو اس کیفیت کو DEHYDRATION کہتے ہیں۔ پانی نکلنے سے خون گاڑھا ہو جاتا ہے۔ پیشاب کا اخراج کم یا بند ہو جاتا ہے۔ جس سے زہریں جسم میں سرایت کر کے موت کا باعث بن سکتی ہیں۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ایسی کیفیت میں بار بار شہد پلا کر بیماری کے سبب اور پانی کی کمی کا بیک وقت علاج فرمایا۔

جب دل کی طاقت ماند پڑ جائے یا گردوں یا جگر میں خرابی پیدا ہو کر جسم سے پانی کے اخراج اور نمکیات کا سلسلہ درہم برہم ہو جائے تو پیٹ میں پانی پڑتا ہے جسم پر سوجن آ جاتی ہے اور زندگی خطرے میں پڑ جاتی ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے جہاں جسمانی صفائی، غسل، برتنوں کی صفائی، لباس کی صفائی کے لیے پانی کو مفید قرار دیا وہاں اس کے استعمال میں

کفایت کو بھی ملحوظ رکھنے کی تاکید فرمائی۔ ایک ارشاد گرامی کے مطابق اگر وضو کرتے وقت تمہارے سامنے بھرا ہوا دریا بھی ہو تو پانی ضائع نہ کرو۔

شہروں میں لوگ ضرورت کے بغیر نلکے کھلے رکھنے کے عادی ہو جاتے ہیں جس سے ضرورت مندوں کو کم پانی میسر آ سکتا ہے۔ پانی کا سارا سلسلہ ایک گول چکر کی مانند ہے۔ سمندروں، جھیلوں اور نباتات سے پانی بخارات بن کر اڑا، پھر بارش کی صورت زمین پر واپس آیا اور دریا بن گیا یا زمین میں جذب ہو کر زیر زمین پانی کی صورت ٹیوب ویل اور پمپوں کے ذریعے باہر آ گیا۔ لاہور کے مشاہدات میں دیکھا گیا ہے کہ اگر لگاتار کچھ عرصہ بارش نہ ہو تو زیر زمین پانی کی سطح نیچے چلی جاتی ہے۔

پانی کی اہمیت کا اندازہ اس امر سے بھی لگایا جا سکتا ہے کہ اللہ تعالیٰ نے جنت میں جن عمدہ چیزوں کے مہیا کرنے کا وعدہ فرمایا ہے ان میں سے ایک پانی بھی ہے۔

فیها انهار من ماءٍ غیر اٰسنٍ وانهارٌ من لبنٍ لم یتغیّر طعمه.
(محمد:۱۵)

(وہاں پر ایسے پانی کی نہریں ہوں گی جو کبھی خراب نہ ہوگا اور دودھ کی نہریں ہوں گی جن کا ذائقہ کبھی خراب نہ ہوگا)

پانی کو انسانی زندگی میں جتنی اہمیت حاصل ہے۔ اس کے پیش نظر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے انتہائی اہم قرار دیا۔ احادیث میں پانی کے مسائل کے بارے میں "کتاب المیاہ" اور "باب الطہارت" علیحدہ علیحدہ موجود ہیں۔ انہوں نے پانی کو مفید اور نقصان سے محفوظ رکھنے کے لیے کام کی مفید باتیں بتائی ہیں۔

رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی عادت مبارکہ کا حال بیان کرتے ہیں:

كان يتنفس في الشراب ثلاثاً. ويقول "انه اروى، انه اروى، وابرأ وامرأ". (احمد، مسلم)

(وہ پانی پیتے وقت تین مرتبہ سانس لیتے تھے اور فرماتے تھے کہ ایسا

کرنے سے تسلی ہو جاتی ہے۔ اذیت اور بیماری سے محفوظ رکھتا ہے اور ہضم خوب ہوتا ہے)

بخاری اور مسلم نے ابی قتادہؓ سے بھی پانی پینے میں تین سانس لینے کی روایت کی ہے، قتادہؓ، حضرت انسؓ سے روایت فرماتے ہیں۔

ان النبی صلی اللہ علیہ وسلم زجر عن الشرب قائما قال قتادۃ: قلنا فالاکل؟ قال: ذاک اشر واخبث (احمد، مسلم، ترمذی)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے کھڑے ہوکر پینے سے ڈانٹا۔ قتادہؓ کہتے ہیں کہ ہم نے انسؓ سے پوچھا کہ کھڑے ہوکر کھانا کیسا ہے؟ فرمایا یہ اس سے بھی بدتر ہے)

حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت فرماتے ہیں:

ان النبی صلی اللہ علیہ وسلم نھی ان یتنفس فی الاناء او ینفخ فیہ (ترمذی، ابوداؤد، ابن ماجہ)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پانی پینے کے دوران برتن میں سانس لینے سے منع فرمایا اور اس برتن میں پھونک مارنے سے منع فرمایا)

امریکہ میں ایک شخص نے متعدد بیماریوں کا پانی سے علاج کرنے کا طریقہ ایجاد کیا ہے جسے HYDROTHERAPY کا نام دیا گیا ہے۔ وہ پانی کو مختلف صورتوں میں پلاتا اور نہلاتا ہے۔ جرمنی میں بیماریوں کے علاج میں غسل کے کچھ طریقے مروج ہیں۔ کہتے ہیں کہ گرم پانی کے ٹب میں مریض کو مختلف طریقوں سے دیر تک بٹھائے رکھیں تو گردوں کی پتھریاں نکل جاتی ہیں یا قبض دور ہو جاتی ہے۔ اطباء قدیم نے گرم پانی کی دھار اور غسل سے بیماریوں کے علاج میں مدد لی ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے بخار کا بہترین علاج پانی ڈالنا قرار دیا ہے۔ اپنی علالت کے

دوران انھوں نے جسم پر کئی مرتبہ پانی ڈلوایا۔ جنگ احد میں حضور اکرمؐ کے زخموں کا علاج انہیں بار بار پانی سے دھو کر کیا گیا۔ اس طرح زخموں سے آلائش دور ہوگئی۔ اور وہ جسم کی قوتِ مدافعت کے زور پر جلد مندمل ہوگئے۔

چوٹوں اور زخموں کو اگر پانی سے اچھی طرح دھویا جائے تو زخم کبھی خراب نہیں ہوتے۔ چوٹ پر برف ملنے سے ورم نہیں آتا۔

ان کو زخموں کی وجہ سے کوئی نقاہت نہ ہوئی اور بار بار دھونے سے زخموں میں نہ کوئی سوزش ہوئی اور نہ بعد میں بخار ہوا۔

جوہری توانائی پیدا کرنے والے اداروں میں بھٹیوں کو ٹھنڈا کرنے کے لیے پانی ڈالا جاتا ہے یہ پانی جب کارخانوں سے باہر آتا ہے تو اس میں تابکاری ہوتی ہے اور انسانی استعمال کے لیے نہیں رہتا کیمیاوی عناصر کو تیار کرنے والے کارخانوں کا گندا پانی دریاؤں میں پھینک کر انہیں آبی حشرات کے لیے زہریلا بنادیا جاتا ہے۔ لندن کا دریائے ٹیمز اس کی بدترین مثال تھا۔ وہ بھی اب دریائے گنگا کی طرح صاف کردیا گیا ہے۔ اسلام نے اگرچہ چلتے پانی کو پاک قرار دیا ہے۔ لیکن اگر اس میں اس کی وسعت سے زیادہ غلاظت یا کیمیاوی فضلہ ڈالا جائے تو وہ ایک طویل عرصہ کے لیے قابل استعمال نہیں رہتا۔

-☆-

پیاز --- بصل

ONION

ALLIUM CEPA

پیاز کا شمار ان سبزیوں میں ہے جو دنیا کے ہر ملک میں پائی جاتی ہیں اور ہر جگہ لوگ اسے کثرت سے استعمال کرتے ہیں۔ گوشت کی بو مارنے اور سالن کو گاڑھا کرنے کے لیے ہندو پاک میں اسے بڑی مقبولیت حاصل ہے۔ یہ ان سبزیوں میں سے ہے جن کی غذائیت جڑوں میں ہوتی ہے۔ جڑیں پھول کر گول شکل اختیار کر لیتی ہیں جن کو علم نباتات میں RHIZOME کہتے ہیں۔ پیاز کے پتے عام پودوں کے پتوں سے مختلف، سیدھی، بلند شاخیں سی ہوتی ہیں جو رس دار ہوتی ہیں اور ان کے آخر میں سبزی مائل سفید پھول نکلتے ہیں۔ ان پتوں کو لوگ "ساق" کہتے ہیں۔ اور پنجابی میں "پھوک" کہتے ہیں۔ کچھ لوگ یہ ساق بھی پکا کر کھاتے ہیں۔ پیاز جب ہرا ہو تو ہنڈیا کے علاوہ انڈے کا آملیٹ بنانے میں اکثر لوگ کچا پیاز اور اس کی ساق کاٹ کر ڈالتے ہیں۔

پیاز دنیا کی قدیم ترین سبزیوں میں سے ہے۔ تاریخی واقعات سے معلوم ہوتا ہے کہ تہذیب و تمدن کی آمد سے بہت پہلے بھارت، چین اور ایشیائے کوچک میں جنگلی اور مزروعہ پیاز ہوتا تھا جسے لوگ بڑے شوق سے کھاتے تھے۔

بھارت میں سب سے زیادہ پیاز اتر پردیش میں ہوتا ہے لیکن معیار کے لحاظ سے بمبئی اور بہار کا پیاز مشہور ہے، لوگ بہاری پیاز کو زیادہ پسند کرتے ہیں۔ کوہ ہمالیہ کی ترائی اور کشمیر

میں پیاز کی ایک اور قسم پائی جاتی ہے جس میں تیزی اور کڑواہٹ کم ہوتی ہے اسے ALLIUM LEPTOPHYLLUM کہتے ہیں۔ پیاز سفید، سرخ، سبز اور سنہری رنگوں میں ہوتا ہے۔ پاکستان میں پیاز کی عمدہ ترین قسم پنجاب اور سرحد میں ہوتی ہے۔ برسات کے بعد سندھ کا سیاہی مائل پیاز آنے لگتا ہے اور بلوچستان کا پیاز عمدگی میں سندھ سے بہتر ہوتا ہے۔ اگرچہ سال میں اس کی دو فصلیں ہوتی ہیں لیکن تاجروں کے یہاں قیمت موسم کے مطابق بدلتی رہتی ہے۔

پیاز کا پودا جب پک جاتا ہے تو اس کو کالے رنگ کے بیج لگتے ہیں۔ جن کو زمین میں بو کر نئی فصل حاصل کی جاتی ہے۔ اس کی پیوند کاری بھی ہو سکتی ہے۔ یورپ میں پیاز کا پودا غالباً ترکی سے گیا اور برطانیہ کو پیاز کا تحفہ اٹلی سے میسر آیا۔ امریکہ کے قدیم باشندے ایک ایسے پیاز کی کاشت کرتے تھے جس میں تیزی کم اور مٹھاس زیادہ ہوتی تھی۔ مصریوں کا خیال ہے کہ پیاز کی گولائی دنیا کی گولائی کو ظاہر کرتی ہے۔ مختلف ملکوں کے پیاز کی شکل، رنگت اور ذائقہ مختلف ہوتا ہے۔ گرم ملکوں کا پیاز تیزی میں سرد ملکوں سے کم ہوتا ہے۔ برموڈا کا پیاز چپٹا، کم تیز اور سفید ہوتا ہے۔ سپین کا پیاز بڑا، سرخ، اس کا عرق مٹھاس کی جانب مائل، جبکہ اٹلی کا چپٹا، اور بدبو کم ہوتی ہے۔ میکسیکو، سپین اور اٹلی میں پیاز اور مرچ مصالحہ ڈال کر پنجاب کی مانند مصالحہ دار روٹی بنا کر بڑے شوق سے کھائی جاتی ہے۔ آج کل پیاز کی ایک قسم PEARL ONION پیوند کاری سے پیدا کی گئی ہے جس کا قطر ایک انچ غذائی حیثیت کم ہے لیکن یہ صرف اپنی بو کے لیے مستعمل ہے۔

زمین سے نکالنے کے بعد پیاز کو تھوڑا سا خشک کیا جاتا ہے جس سے اس کے اوپر والا چھلکا خشک اور نکھرا ہوا ہو جاتا ہے۔ دنیا میں بھارت، چین، امریکہ، روس، اٹلی، ترکی، سپین، جاپان پیاز کو درآمد کرنے والے بڑے ممالک ہیں۔

پاکستان سے بھی پیاز برآمد ہوتا ہے مگر اس کی مقدار تھوڑی اور وہ بھی خلیجی ریاستوں تک محدود ہے۔

دنیا کے کسی بھی ملک کا کوئی باورچی خانہ پیاز کے بغیر مکمل نہیں ہوتا۔ فرق صرف اتنا ہے کہ ہر جگہ اس کا مصرف مختلف ہے۔ اکثر حالتوں میں یہ صرف خوشبو دینے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ بھنا گوشت، شوربا، سلاد اور روسٹ اس کے بغیر نہیں کھائے جاتے۔ پیاز چھیلتے وقت اس کا گندھک آمیز فرازی تیل اڑ کر آنکھوں کو لگتا، ان میں جلن پیدا کرتا اور پانی نکالتا ہے۔ پرانے باورچی بتاتے ہیں کہ پیاز کو چھیلتے اور کاٹتے وقت اگر نلکا کھول کر اس کے نیچے رکھا جائے تو آنکھوں میں جلن نہیں ہوتی۔

اکثر و بیشتر ممالک میں پیاز کی مقبولیت اس کی معالجانہ صلاحیت کی وجہ سے رہی ہے۔ زمانہ قدیم سے لوگ زہریلے جانوروں کے ڈنگ، پھوڑے پھنسیوں، پیٹ کی بیماریوں، ہیضہ، اسہال، جسمانی کمزوری، گلے کی خرابیوں، زکام، انفلوئنزا، کان درد، جلنے کے بعد، مسوں پر پیاز استعمال کرتے آئے ہیں۔ واقعات اس امر کے شاہد ہیں کہ ان تمام امراض میں پیاز کا استعمال زیادہ طور پر ذہنی تسلی کا باعث ہوا۔ خاص طور پر کسی اہمیت کا باعث نہیں رہا۔ جیسے کہ کھانسی، زکام اور بخار کا کوئی مریض دوسری تمام دوائیں چھوڑ کر مکمل طور پر بھروسہ کر سکے۔

ہر ملک میں کچھ باتیں غلط مشہور ہوتی ہیں اور حقیقت معلوم ہونے کے باوجود لوگوں کے اعتماد میں فرق نہیں آتا۔ جیسے کہ امرود، کھیرا یا تربوز کے ساتھ پانی پینے سے ہیضہ ہو جاتا ہے۔ حالانکہ ہیضہ ایک خاص قسم کے جراثیم سے ہوتا ہے۔ جب تک ان جراثیم سے آلودہ غذا جسم میں داخل نہ ہو۔ ہیضہ نہیں ہوتا۔ اسی طرح پیاز کی اکسیری ایک مفروضہ ہے۔

ارشاداتِ ربانی

واذ قلتم یا موسیٰ لن نصبر علیٰ طعامٍ واحدٍ فادع لنا ربک یُخرج لنا مما تنبت الارض من بقلها وقثائها وفومها وعدسها وبصلها. قال اتستبدلون الذی هو

ادنیٰ بالذی ھو خیر ... (البقرہ: ٦١)

(اور جب تم نے موسیٰ سے کہا کہ ہم ایک کھانے پر قناعت نہیں کر سکتے۔ تم ہمارے لیے اپنے رب کو پکارو اور کہو کہ وہ ہمارے لیے وہ چیزیں لائے جو زمین سے پیدا ہوتی ہیں جیسے کہ ترکاریاں، کھیرے، لہسن، مسور کی دال اور پیاز۔ انہوں نے کہا تم ایک گھٹیا چیز کو لینے کے لیے اچھی چیزیں چھوڑ رہے ہو)

مفسرین میں سے بعض نے ''فوم'' کا ترجمہ گندم کیا ہے۔

کتابِ مقدس

توریت مقدس میں قرآن مجید والی صورت حال کے سلسلہ میں بنی اسرائیل کا اپنے نبی حضرت موسیٰ علیہ السلام سے جو مکالمہ درج ہے۔ ارشاد ہوا۔

...ہم کو وہ مچھلی یاد آتی ہے جو ہم مصر میں مفت کھاتے تھے اور ہائے وہ کھیرے اور وہ خربوزے اور وہ گندنے اور پیاز اور لہسن۔ لیکن اب تو ہماری جان خشک ہو گئی، یہاں کوئی چیز میسر نہیں اور من کے سوا ہم کو کچھ دکھائی نہیں دیتا... (گنتی: ۷۔۶: ۱۱)

توریت مقدس کے اسی باب میں من کی تفصیل ملتی ہے۔ من دھنی ہوئی روئی کی مانند تھا جو دور سے موتی کی مانند نظر آتا تھا۔ رات کو آسمان سے من زمین پر گرایا جاتا۔ لوگ اسے جمع کر کے پیس لیتے۔ پھر اسے ہانڈیوں میں ابال کر روٹیاں بناتے تھے۔ جب یہ تنگ آئے تو ان کو عذاب کے طور پر بٹیریں دی گئیں۔

اسلامی عقیدہ میں صورت حال تھوڑی سی مختلف ہے۔ بخاری، مسلم، ابن ماجہ، اور دوسری کتابوں کی روایات کے مطابق من ایک چیز نہ تھی۔ کئی ایک سبزیاں تھیں جن میں سے ایک کھنبی بھی تھی اور گوشت کے لحاظ سے پرندوں کا گوشت سلویٰ کی صورت میں موجود تھا۔

یہ کئی قسم کی عمدہ، لذیذ اور مقوی خوراکوں کو چھوڑ کر آپ ان کی فہرست سے جنبگار تھے جس کی اکثریت علم الغذا کے اعتبار سے ہلکی، اور ان کو جو مل رہا تھا اس سے کمتر تھی۔

ارشاداتِ نبوی

حضرت جابر بن عبداللہؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا

من اکل من هذه الخضروات: البصل والثوم والکراث والفجل، فلا یقربن مسجدنا (مسند طیالسی)

(جس کسی نے ان سبزیوں یعنی پیاز، لہسن اور گندنا میں سے کوئی چیز کھائی وہ ہماری مسجدوں میں نہ آئے)

انہی جابرؓ سے یہی ارشادِ گرامی دوسری صورت میں یوں مروی ہے:

من اکل من هذه البقلة الثوم والبصل والکراث فلا یقربنا فی مساجدنا۔ فان الملائکة تأذی مما یتأذی منه بنو آدم ... (مسلم، ترمذی، نسائی)

(جس کسی نے ان سبزیوں یعنی لہسن، پیاز، گندنا کو کھایا وہ ہماری مسجدوں میں نہ آئے کیونکہ فرشتوں کو بھی اس چیز سے اذیت ہوتی ہے جس سے انسانوں کو تکلیف ہوتی ہے)

حضرت ابوسعید الخدریؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے

نهی من اکل البصل والکراث والثوم ... (نسائی)

(پیاز، گندنا اور لہسن کھانے سے منع فرمایا)

حضرت معدان بن ابی طلحہؓ بیان کرتے ہیں کہ ایک روز حضرت عمرؓ بن خطاب جمعہ کا خطبہ دینے منبر پر کھڑے ہوئے اور اللہ تعالیٰ کی حمد و ثنا کے بعد فرمایا:

یا ایها الناس انکم تاکلون شجرتین لا اراهما الا

خبیثتین۔ ھذہ الثوم وھذہ البصل۔ ولقد کنت اری الرجل علی عھد رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم یوجد ریحہ منہ فیوخذ بیدہ حتی یخرج بہ الی البقیع۔ فمن کان اکلھما لا بد فلیمتھما طبخاً۔ (ابن ماجہ)

(اے لوگو! تم ایسے دو درختوں سے کھاتے ہو جن کو میں خبیث ہونے کے علاوہ کسی اور کیفیت سے نہیں جانتا۔ میری مراد اس لہسن اور پیاز سے ہے۔ اگر رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے عہد میں کوئی شخص ان کو کھاتا تھا اور اس کے منہ سے ان میں سے کسی کی بدبو آتی تھی تو لوگ اس کا ہاتھ پکڑ کر قبرستان بقیع کی طرف چھوڑ آتے تھے۔ اگر تم میں سے کوئی ان کو کھانا چاہے تو وہ صرف ان کو پکا کر کھا سکتا ہے)

حضرت عمرؓ نے یہ اصول واضح کر دیا کہ ان کو کچا کھانا نامناسب اور ممنوع ہے البتہ پکا کر کھایا جا سکتا ہے۔ وہ بھی اس لیے کہ پکنے کے بعد ان کی بدبو ختم ہو جاتی ہے۔

حضرت ابن زید سے ایک دلچسپ واقعہ مذکور ہے۔

سئلت عائشۃ عن البصل۔ فقالت انّ اخر الطعام امہ رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم، کان فیہ البصل۔ (ابوداؤد)

(میں نے عائشہؓ سے پیاز کے بارے میں پوچھا۔ انہوں نے فرمایا کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے زندگی کا آخری کھانا جو تناول فرمایا تھا اس میں پیاز بھی تھا)

اسی ضمن میں ابوداؤد ہی نے ایک روایت بیان کی ہے جس کے متن کے مطابق:

انہ رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم امر اکلہ واکل الثوم: ان یمیتھما طبخاً۔

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے اس (پیاز) کے اور لہسن کے کھانے
کے بارے میں حکم دیا کہ اگر ان کو کھانا ہی ہو تو پکا کر کھایا جائے)

محدثین کے مشاہدات

پیاز تاثیر کے لحاظ سے سخت گرم ہے اور اس میں فضول قسم کی رطوبتیں زیادہ مقدار میں پائی جاتی ہیں۔ جسم میں اگر پانی جمع ہو جاتا ہو تو اس کے لیے مفید ہے اس کے ساتھ کسی اور چیز کی بدبو قائم نہیں رہتی اس لیے گندی ہواؤں کو دبا دیتا ہے۔ جنسی خواہشات میں اضافہ کرتا ہے۔ مقوی باہ ہے۔ بھوک لگاتا ہے۔ رنگ صاف کرتا ہے۔ بلغم کم کرتا ہے اور معدہ کو جلا دیتا ہے۔

پیاز کا پانی نکال کر اگر کانوں میں ٹپکایا جائے تو وہاں میل پیدا نہیں ہونے دیتا۔ درد کو دور کرتا ہے، سوزش کی وجہ سے سرخی آ گئی ہو تو اسے کم کرتا ہے۔ سماعت کو بہتر کرتا ہے۔ بعض اطباء کا کہنا ہے کہ اس کے لگاتار استعمال سے بہتے کان بند ہو جاتے ہیں، پیاز کی گتھی میں سلائی ڈبو کر اسے بار بار آنکھوں میں لگایا جائے تو کہا جاتا ہے کہ اس سے موتیا اترنے نہیں پاتا۔ آنکھ کی سفیدی کے علاج میں پیاز کے بیج پیس کر ان میں شہد ملا کر آنکھوں میں لگایا جاتا ہے (پیاز کا پانی تیز اور محرش ہے) اس کو آنکھوں میں لگانا خطرناک عمل ہے۔ اس کا مشورہ نہیں دیا جا سکتا)۔

پیاز کے بیج جلد پر پڑنے والے رنگ دار دھبے دور کرتے ہیں۔ اگر ان کو پیس کر گنج اور اس کے اردگرد لیپ کیا جائے تو بال اُگ جاتے ہیں۔ اس کے پانی میں نمک ملا کر پھنسیوں پر لگایا جائے تو وہ بیٹھ جاتی ہیں۔ اس کے پانی کو سر کے اطراف میں لگانے سے سردرد دور ہو جاتی ہے۔ اکثر اوقات جلاب لینے کے بعد مریض کو اسہال کے ساتھ قے بھی شروع ہو جاتی ہے۔ ایسی صورت میں اگر پیاز کو کوٹ کر رومال میں رکھ کر سونگھا جائے تو قے رک جاتی ہے اور غشی دور ہو جاتی ہے۔

پیاز کو پکا کر دینے سے یرقان، پرانی کھانسی، سینہ کی جلن، بلغم کے انجماد میں فائدہ ہوتا ہے۔ اسے کھانے سے پیشاب بار بار آتا ہے۔ پیٹ کو نرم کرتا ہے اس کو کھانا اور کوٹ کر سداب کے پتوں اور نمک کے ہمراہ بواسیر پر لیپ کرنے سے مسوں کا ورم جاتا رہتا ہے۔ حضرت معاویہؓ کی ایک مشتبہ روایت کے مطابق اسے کھانے سے تندرستی اور قوت جاتے رہتے ہیں۔ اگر اسے گوشت کے ساتھ پکایا جائے تو یہ گوشت کو جلد ہضم کرتا ہے اور اس کی مضرت کو دور کرتا ہے۔

اس کا سب سے بڑا نقصان یہ ہے کہ یہ سر میں درد پیدا کرتا ہے۔ پیٹ میں ریاح کو بناتا ہے۔ بینائی کو کم کرتا ہے۔ مسلسل کھانے سے حافظہ کمزور ہو جاتا ہے۔ عقل کمزور پڑ جاتی ہے۔ منہ کا ذائقہ خراب کرتا ہے۔ اگر پکا کر کھایا جائے تو نقصانات کم ہوتے ہیں۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات

پیاز جسم کے سدے کھولتا ہے۔ مسام کھول کر پسینہ لاتا ہے۔ مدر البول ہے۔ اگر پکا کر کھایا جائے تو نہ صرف یہ کہ ہاضمہ کی اصلاح کرتا ہے بلکہ گوشت کو بھی ہضم کرتا ہے۔ ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔ سرکہ میں اس کا اچار بنا کر کھانا یرقان اور تلی کے درد میں مفید ہے۔ اس کو سونگھنا، کھانا بلکہ پاس رکھنا بھی وبائی ایام میں فائدہ کرتا ہے۔ صفراوی متلی کو روکتا ہے۔ آنکھ کی سوزش، سفیدی اور موتیا بند کی ابتداء میں پیاز کے عرق میں شہد ملا کر لگانے سے اکثر امراض دور ہو جاتے ہیں۔ پھنسی یا گوہانجنی بن رہی ہو تو ٹھیک ہو جاتی ہے۔ اس کو کوٹ کر ۲ سے ساڑھے سات تولہ مقدار میں دینے سے بچھو کے زہر کا اثر زائل ہو جاتا ہے۔ ویسے اسے مقامی طور پر لگانا بھی مفید رہتا ہے۔

سفید پیاز کی نسبت سرخ کے طبی فوائد زیادہ ہیں۔ اس کے عرق کو دو گنے شہد میں ملا کر پکا کر قوام بنائیں۔ اس قوام کے ۹ ماشہ روزانہ کھانے سے جنسی کمزوری رفع ہو جاتی ہے۔ پیاز معدہ میں غلاظت پیدا کر سکتا ہے جس کی اصلاح سرکہ اور نمک سے کی جاتی ہے ورنہ

خالی پیاز کھانے سے سر درد اور عقل میں فتور پیدا ہو سکتے ہیں۔

گوشت کو پیاز کے ساتھ پکانے سے اس کی بدبو جاتی رہتی ہے لیکن پیاز کی مقدار زیادہ نہ ہو، ورنہ یہ بلغم بڑھاتا ہے۔ رازی کہتا ہے کہ اس کو ریت یا گرم راکھ میں بھبلا کر دینے سے تیزی کم ہو جاتی ہے اور اس صورت میں یہ سینہ کے امراض میں کھلایا جائے۔ اس کو تھوڑا تھوڑا دینے سے بدن میں گرمی آ جاتی ہے۔ کھٹی ڈکاریں بند ہو جاتی ہیں۔ خالص پیاز متلی لاتا ہے۔ مقدار اگر زیادہ ہو تو قے بھی آ سکتی ہے لیکن سرکہ اور نمک ڈال کر دینے سے بھوک بڑھتی ہے۔ اس کے آدھ پاؤ رس میں پانچ تولہ کھانڈ ملا کر پکا کر بار بار کھلانے سے خونی بواسیر رفع ہو جاتی ہے۔

ویدوں کے یہاں پیاز کو دودھ میں خوب ابالنے کے بعد گائے کے گھی میں تلتے ہیں۔ پھر اس میں شہد ملا کر جسمانی کمزوری کے لیے دیا جاتا ہے۔ ہضم ہونے میں بھاری، کچھ گرم اور لطافت بڑھاتا ہے۔ زہریلے کیڑوں کے کاٹنے کے لیے اس کا لگانا مفید، کھجلی اور خارش کے لیے اکسیر، اور اس کو کان میں ڈالنے سے درد فوراً جاتا رہتا ہے۔ اس کو جوش دے کر پلانے سے بلغم رفع ہو جاتی ہے جبکہ سرکہ میں ملا کر بار بار چبانے سے گلے کی سوزش جاتی رہتی ہے۔ اس کو رائی کے تیل میں ملا کر جوڑوں پر مالش کرنے سے گنٹھیا جاتا رہتا ہے۔ اس کے کھانے سے مسوڑھے خراب نہیں ہوتے۔

پیاز کے بارے میں کچھ عجیب باتیں بھی اطباء قدیم کے یہاں ملتی ہیں۔ مثلاً وبا کے دنوں میں اپنے پاس پیاز رکھنا چاہیے تاکہ وبا سے محفوظ رہیں۔ بلکہ اسے دروازے پر لٹکا دیں تو سارا گھر محفوظ رہے۔ گنج پر لگائیں تو بال اگ آئیں۔ کتا کاٹے کے زخم پر پیاز کا عرق لگایا جائے اور پیاز کا عرق پلایا جائے۔ اگر پیاز باقاعدہ کھایا جائے تو دانتوں کی جڑوں میں سڑاند پیدا نہیں ہوتی۔ یہ تمام باتیں روزمرہ کے مشاہدات سے بھی غلط ثابت ہوئی ہیں۔ پیاز چھیل کر، کاٹ کر بجلی کے بلب کے ساتھ لٹکا دیا جائے تو موسم برسات میں پتنگے نہیں آتے کیونکہ وہ اس کی تیز بدبو سے بھاگتے ہیں۔

ویدک طب میں پیاز کا جوشاندہ بڑا مقبول ہے ان کے خیال میں اسے پینے سے پیشاب کی جلن جاتی رہتی ہے۔ اس ایک معقول بات کے بعد ان کے نسخے عجیب شکل اختیار کر لیتے ہیں۔ مثلاً پیاز کو چھوٹے بچے کے پیشاب میں کھرل کر کے تیل میں تلیں۔ یہ مرہم پکنے سے پہلے پھوڑے پر باندھیں تو پھوڑا نہیں پکتا۔ پیاز کو کسی برتن میں بند کر کے اسے گل حکمت کر کے جہاں گائے بھینس بندھتی ہوں، اس اصطبل میں چار ماہ تک دفن کریں۔ پھر اس میں سے دو تولہ پیاز روزانہ کھائیں، کمزوری دور کرے گا، پیاز میں آدھ رتی افیون ملا کر کھانے سے پرانی پیچش کے دست بند ہو جاتے ہیں۔

پیاز کا تازہ رس بدن پر ملنے سے لُو کا اثر (سن سٹروک) ٹھیک ہو جاتا ہے۔ بچوں کے گلے میں پیاز چھیل کر اس کا ہار بنا کر پہنانے سے ان کو موسم گرما میں لُو نہیں لگتی۔

اس میں کوئی شک نہیں کہ قدرت نے کوئی چیز بیکار پیدا نہیں کی مگر ایسی بھی کوئی صورت نہیں کہ صرف پیاز ہی سے دنیا بھر کے مسائل کا حل نکل آئے۔ پیاز کی بد بو ناگوار اور اس کے بخارات آنکھوں میں جلن پیدا کرتے ہیں۔ کسی بچے کے گلے میں اس کا ہار پہنانا اور پھر اسے پہنے رہنا ناممکن ہے۔ لُو سے بچنے کے لیے جسم پر پیاز کی مالش ایک غیر معقول ترکیب ہے۔ جبکہ ایسے مریض کے جسم پر ٹھنڈا پانی ڈالنا آسان اور زیادہ مفید ہے۔ سن سٹروک کے مریض کی شدید تکلیف کے موقع پر پیاز منگوا کر اس کا پانی نکالنے کی مصیبت مول لینا، بگلے کے سر پر موم رکھنے والی حکایت سے کم نہیں۔

لوگوں نے حضرت معاویہؓ اور بوعلی سینا سے نقل کیا ہے کہ یہ رنگ کو نکھارتا اور نئے شہروں کے پانی کی مضرت کو دور کرتا ہے۔

کیمیاوی ساخت

پیاز میں گندھک کی مقدار زیادہ ہوتی ہے۔ اس کے باہر کے خشک چھلکوں میں گندھک کے نامیاتی مرکبات سلفائیڈ کی شکل میں ہوتے ہیں جبکہ اس سے نکلنے والے

فرازی تیل میں گندھک ALLYL PRORYLDISULPHIDE کی شکل میں ملتی ہے۔
اس کے علاوہ بیرونی چھلکوں میں زرد رنگ کا مادہ QUERCETIN پایا جاتا ہے۔
ایک تازہ سرخ رنگ کے پیاز میں ۸۵.۷۰ فیصدی نمی ہوتی ہے۔ جبکہ اسے مکمل طور پر سکھا لیا جائے تو اس میں ۱۲.۳ فیصدی البیومن کے مرکبات ہوتے ہیں اس میں مٹھاس یعنی شکر کے علاوہ نشاستہ کافی مقدار میں پایا جاتا ہے۔
اس میں فرازی تیل ۰.۰۵ فیصدی ہوتا ہے اس کے ساتھ CATECHOl اور PROPYL DISULPHIDE ملتے ہیں۔ اس میں مٹھاس اور نشاستہ کی کثرت اسے ذیابیطس کے مریضوں کے لیے مضر بنا دیتی ہے۔

جدید مشاہدات

کرنل چوپڑا نے پیاز کے اثرات کا ملاحظہ کرتے ہوئے قرار دیا ہے کہ یہ مخرج بلغم ہے۔ حیض لاتا ہے۔ محرک اور مقوی باہ ہے۔ دل کے لیے محرک ہے۔ نبض کو مضبوط کرتا ہے۔ بلڈ پریشر بڑھاتا اور دل کو جانے والی خون کی نالیوں میں خون کی مقدار بڑھاتا ہے۔ غیر ارادی عضلات کو حرکت دینے کی وجہ سے انتڑیوں اور رحم میں حرکات پیدا کرتا ہے۔ پتہ سے نکلنے والے صفراء کی مقدار میں اضافہ کرتا ہے اور خون میں شکر کی مقدار کم کرتا ہے۔ ان کا یہ بیان پیاز کی اپنی ساخت کے برعکس ہے۔ کیونکہ اس میں نشاستہ اور شکر کافی مقدار میں ہوتے ہیں۔ اس لیے پیاز میں خون کی شکر کو کم کرنے والی استعداد کا ہونا ایک مشتبہ حقیقت ہے۔ اگر اس کو درست مان لیا جائے تو پھر یہ یقین کرنا پڑے گا کہ پیاز کی ساخت میں ایسے عناصر موجود ہیں جو خون میں شکر کی مقدار کم کر سکتے ہیں۔ جبکہ اس قسم کا کوئی مشاہدہ کسی اور ذریعہ سے ابھی تک میسر نہیں آیا۔ بلکہ ایک مشہور بات ہے کہ جتنی بھی سبزیاں زمین کے نیچے پائی جاتی ہیں۔ وہ سب کی سب شکر کے مریضوں کے لیے نقصان دہ ہوتی ہیں۔
پیاز کا عرق، جانوروں کے ڈنگ اور بچھو کاٹے پر لگانے سے آرام آجاتا ہے نہ کارنی

کی تحقیقات کے مطابق پیاز میں موجود تیل بنیادی طور پر اعصاب اور عضلات کے لیے محرک ہے۔ اس کو لگانے سے ٹھنڈک پیدا ہوتی ہے۔ پھر وہاں پر دوران خون میں اضافہ کرتا ہے۔ اسے بھون کر لگائیں یا کھائیں تو دونوں صورتوں میں سکون آور ہے۔ بھنا ہوا پیاز پھوڑے پھنسیوں پر لگانے سے وہ جلد پک جاتے ہیں۔ اگر وہ ابتدائی مرحلہ میں ہوں تو بیٹھ جاتے ہیں۔ چوٹوں پر پیاز لگانے سے ان کی تپش کم ہونے لگتی ہے۔

پیاز کی بدبو اس کی سب سے بڑی خرابی ہے لیکن پیٹ میں جا کر انتڑیوں کے جراثیم مار دیتا ہے لیکن پکے ہوئے پیاز میں یہ فائدہ نہیں۔ اس لیے لیموں کے عرق کالی مرچ اور نمک کے ساتھ کھانا زیادہ مفید رہتا ہے۔ کمزوری کے لیے پیاز کا عرق ادرک اور شہد ملا کر دیتے ہیں۔ دل اور گردوں کی بیماریوں میں جب سارے جسم میں سوجن آ جاتی ہے تو اس کیفیت میں کچا پیاز یا اس کا پانی دینا زیادہ مفید ہے۔ کیونکہ یہ مدر البول بھی ہے (مشکل یہ ہے کہ اسے دینے کے اکثر نسخوں میں پیاز کے ساتھ نمک شامل کیا جاتا ہے۔ جب جسم میں کسی وجہ سے پانی جمع ہو جائے یا پیٹ میں استسقاء ہو تو ایسے میں نمک دینے سے ورم میں اضافہ ہوگا)

اختناق الرحم (ہسٹریا) اور مرگی کے مریضوں کو ہوش میں لانے کے لیے تیز چیزیں مثلاً ایمونیا وغیرہ سنگھانے کا رواج رہا ہے۔ طب یونانی میں اس غرض کے لیے قلفو سنگھایا جاتا رہا ہے۔ بھارتی ماہرین کی رائے میں پیاز کو کوٹ کر سونگھنا زیادہ مفید ہے۔ سونگھنے سے سر درد جاتا رہتا ہے اور زکام کی شدت کم ہو جاتی ہے۔ نکسیر کو بند کرنے میں پیاز کے پانی کی نسوار لینا مفید ہوتا ہے۔ جلتے ہوئے ہاتھ پیروں پر پیاز کا پانی لگایا جاتا ہے۔

بینائی کو بڑھانے کے لیے پیاز کو آنکھوں میں سلائی کے ساتھ لگایا جاتا ہے۔ اس کو کان میں ٹپکانے سے کان درد جاتا رہتا ہے۔ جلدی امراض کے علاوہ کڑوے تیل کے ساتھ پیاز کا پانی ملا کر جوڑوں کے درد میں مالش کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس غرض کے لیے ہمارے اپنے مشاہدات کے مطابق زیتون کے تیل میں ادرک کی مالش ہر لحاظ سے بہتر

اور مفید ہے۔ اس کو سرکہ میں ملا کر گلے کی خرابی میں دیتے ہیں۔ پیاز کو سرکہ میں پکا کر یرقان، تلی بڑھنے اور میریا بخار میں نہایت اچھے اثرات کے ساتھ دیا جاتا ہے۔ بعض ماہرین کا خیال ہے کہ سرکہ میں سیاہ مرچ کا شامل کرنا فوائد میں اضافہ کرتا ہے۔ پیاز کو گائے کے گھی میں بھون کر اس میں زیرہ سیاہ اور کھانڈ ملا کر دینے سے بواسیر کی شدت میں کمی آجاتی ہے۔ پیاز کے ساتھ جائفل، شہد، اور انڈا ملا کر دینے سے بچوں میں بڑھنے کی رفتار میں بہتری آ جاتی ہے۔

حکیم سید صفی الدین علی نے اسے محلل، محرک، مدر البول، منفث، دافع تعفن قرار دے کر ہر قسم کی سوجن میں مفید کہا ہے۔ اندرونی طور پر امراض قلب، پیشاب کی رکاوٹ، حیض کی کمی، پرانی کھانسی، ہیضہ اور ضعف باہ میں استعمال کرتے ہیں۔ انہوں نے پیاز کے استعمال کے جو طریقے بیان کیے ہیں، ان کے مطابق:

1- تحلیل اورام کے لیے پیاز کو بھوبھل میں رکھ کر گرم گرم ورم والی جگہ پر باندھ دیں۔ ان کی یہ ترکیب پھوڑوں کو پکانے کا پرانا طریقہ ہے۔ اب طب اور علم جراثیم بہت آگے جا چکے ہیں۔ پھوڑوں کو پکا کر ان میں پیپ جمع کرنا، پھر ان کو پھوڑنا ایک اذیت ناک عمل ہے۔ جدید ادویہ اور طب نبوی کی بیشتر ادویہ سے پھوڑا پکنے سے پہلے ختم کیا جا سکتا ہے۔ کہتے ہیں کہ:

2- پیاز کو کاٹ کر بے ہوشی میں سونگھائیں۔

3- پیشاب اور حیض کی رکاوٹ دور کرنے کے لیے پیاز کو پانی میں ابال کر پلائیں۔

4- پیاز کے عرق میں شہد ملا کر دینے سے پرانی کھانسی دور ہو جاتی ہے۔

5- ہیضہ میں آب پیاز اور پودینے کا پانی ملا کر پلائیں۔

6- ضعف باہ میں آب پیاز، شہد اور گھی کو ہم وزن ملا کر پکائیں۔ جب گاڑھا ہو جائے تو مریض کو چٹائیں۔

مقامی استعمال کے لیے ان کے نسخے حسب ذیل ہیں۔

1- پیاز کے بیج پیس کر شہد میں ملا کر گنج پر لیپ کریں۔

2- بیجوں کو سرکہ میں پیس کر داد پر لگائیں۔

3- پیاز کے بیج پیس کر نصف چھوٹا چمچہ ہم وزن شہد میں ملا کر ضعفِ باہ کے لیے صبح و شام دیں۔

ہندوستان میں کھانا پکانے کے دوران پیاز کثرت سے استعمال ہوتا ہے۔ اکثر گھروں میں پیاز پر لیموں نچوڑ کر یا خالص پیاز روٹی کے ساتھ کچا کھایا جاتا ہے۔ مزدور اور کسان دوپہر کے کھانے کے لیے پیاز کوٹ کر اس پر نمک مرچ ڈال کر روٹی کے ساتھ سالن کی جگہ کثرت سے کھاتے ہیں، گوشت پکانے میں پیاز کا استعمال ایک لازمی سی چیز بن گئی ہے۔ مگر اس کے باوجود لوگوں کا پیٹ خراب ہوتا ہے۔ ان کو اسہال آتے ہیں اور خون کی نالیوں کی وہ تمام بیماریاں ہوتی ہیں جن کے لیے پیاز کو اطباء نے اکسیر قرار دیا ہے۔ سرکاری طور پر کہا جاتا ہے کہ ہیضہ کے دنوں میں کچا پیاز کھایا جائے جس سے ہیضہ نہیں ہوگا۔ مگر ہیضہ اسی شدومد سے ہوتا ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پیاز کو ناپسند کیا ہے۔ جس چیز کو وہ ناپسند کرتے تھے، کبھی مفید نہیں ہو سکتی۔ اس لیے بیماریوں کے علاج میں پیاز کے استعمال سے پہلے بھی لوگ ناکام رہے اور اب بھی ایسا ہی ہوگا۔

ہومیوپیتھک طریقہ علاج

اس طریقہ علاج میں پیاز کو مختلف طاقتوں میں ALLIUM CEPA کے نباتاتی نام کے ساتھ دیا جاتا ہے۔ اس کی علامات کا اہم ترین اصول یہ ہے کہ مریض کی جتنی بھی شکایات ہوتی ہیں ان میں بند کمرے، گرم ہوا، گرمی، یا بند ماحول میں اضافہ ہوتا ہے۔ اگر یہ مریض کمرے سے باہر نکل جائے یا کھلی ہوا میں بیٹھا ہو تو اس کی شکایات کی شدت میں کسی علاج کے بغیر فوراً کمی آجاتی ہے۔

گلا بیٹھ جانے سے آواز کھردری، گلے سے بدبودار رطوبت کا اخراج، بدبودار نزلہ، ناک میں جلن، اور ایسا معلوم ہوتا ہے کہ اس کے شروع میں کوئی چیز رکاوٹ کا باعث بنی ہوئی ہے۔ آنکھیں سرخ اور ان سے پانی نکلتا ہے۔ جلن ہوتی ہے۔ کان میں درد اور بار بار چھینکیں جن سے کان درد میں اضافہ ہوتا ہے۔ بھوک کم ہو جاتی ہے۔ ہر وقت تھوڑی متلی محسوس ہوتی ہے۔ پیٹ سے بدبودار ہوا خارج ہوتی رہتی ہے۔ اکثر دست لگ جاتے ہیں اور مثانہ کمزور پڑ جاتا ہے جس کی وجہ سے پیشاب کو معمولی عرصے کے لیے روکنا بھی ممکن نہیں ہوتا۔ اس لیے بار بار پیشاب کی حاجت ہوتی ہے اور یہ ضروری نہیں کہ اس کی مقدار بھی زیادہ ہو۔ پیشاب کو اگر شیشے کے گلاس میں رکھیں تو اس کی تہ میں چاک کی مانند سفید سفوف بیٹھا ہوا نظر آتا ہے۔

-☆-

پیلو ۔۔۔ اراک

TOOTHBRUSH TREE

SALVADORA PERSICA

پیلو بنیادی طور پر ایک صحرائی درخت ہے، جو صحراؤں کے علاوہ خلیج عرب کے گرم ساحلوں اور ایران میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔ بازار میں بکنے والی سفید مسواکیں اس کی شاخوں اور جڑوں سے ملتی ہیں۔ پنجاب، سندھ، بلوچستان، سرحد، بیکانیر، راجپوتانہ، لنکا، وسطی افریقہ، حبشہ، مصر، نائیجیریا، سینی گال، سوڈان، تنزانیہ اور عرب میں عام ہوتا ہے۔ سعودی عرب کے بحیرہ قلزم کے ساحل سے لے کر یمن، نجران اور نجد تک ملتا ہے۔ یہ درخت اپنے بیر جیسے پھل اور پھیلی ہوئے سایہ دار درختوں سے پہچانا جاتا ہے۔ جنگلوں میں یہ خودرو ہوتا ہے۔ اونٹ اور بکریاں اس کے پتوں کو شوق سے کھاتے ہیں۔ جبکہ ان کو چرانے والے اس کے پھل سے رغبت رکھتے ہیں۔ اطباء قدیم نے پیلو کو صحرائی علاقوں کی خودرو اور پہاڑی قسموں میں شمار کیا ہے۔ جبکہ علم نباتات میں اس کی دو قسمیں پائی گئی ہیں۔ جن میں سے ایک SALVADORIA OLEIDA اور دوسری SALVADORIA PERSICA ہے۔ اول الذکر کا درخت کیکر سے ذرا چھوٹا، مضبوط تنا، میلی سی چھال، رس بھرے پتے، زردی مائل سبز پھول دیتا ہے۔ جبکہ دوسری قسم کی شاخیں اگرچہ کافی ہوتی ہیں لیکن وہ جھک کر چھتری کی شکل اختیار نہیں کرتیں۔ اس کی چھال سفید، ہلکے سبز رنگ کے پتے، سبزی مائل سفید پھول دیتا ہے۔ اس کی لکڑی سرخ اور سخت ہوتی ہے جس کو دیمک نہیں لگتی۔ وزن میں بھاری ہوتی

ہے۔ اس لیے زمانہ قدیم میں کئی بادشاہوں کے تابوت اس لکڑی سے بنائے گئے۔ دیمک پہلی قسم کی لکڑی کو بھی نہیں لگتی۔ بلکہ اس سے اگر کوئی چیز بنائی جائے تو اس پر پالش کی چمک خوب آتی ہے۔ اسی خاصیت کی بنا پر فراعین مصر میں سے کئی ایک کے تابوت اسی سے بنائے گئے۔

• ایڈورڈ لین نے ابوزیاد اور دوسرے علماء کے حوالہ سے اراک کے درخت کی شاخوں اور جڑوں سے مسواک کرنا مفید ترین قرار دیا ہے۔ اس نے اپنی لغت میں اراکیہ سے مراد وہ جگہ لی ہے جہاں پر اراک کے درخت پائے جاتے ہوں۔ اس کی تحقیقات کے مطابق وہ اونٹ جو اس درخت پر چلتے ہیں ان کے دودھ میں مختلف بیماریوں سے شفا کا عنصر زیادہ ہوتا ہے۔ بلکہ پیلو کھانے والی بکریوں اور اونٹنیوں کے دودھ میں اس کا ذائقہ اور خوشبو پائی جاتی ہے۔ اسی سلسلہ میں طارق بن شہابؓ سے ایک دلچسپ روایت ملتی ہے۔ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

علیکم بالبان الابل فانھا ترم من کل الشجر وھو شفاء من کل داء (ابن عساکر)

(تمہارے لیے اونٹنی کا دودھ موجود ہے۔ یہ ہر قسم کے درختوں پر چرتی ہے اس لیے یہ ہر بیماری سے شفاء ہے)

مسند احمد بن حنبل میں اسی قسم کا ایک ارشاد انہی طارق بن شہابؓ کی وساطت سے گائے کے دودھ کے بارے میں اسی بنیاد پر میسر ہے کہ وہ ہر قسم کے درختوں سے چرتی ہے۔ جبکہ مستدرک الحاکم میں عبداللہ بن مسعودؓ سے روایت ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ان اللّٰہ تعالیٰ لم ینزل داء الا انزل له الشفاء الا الھرم فعلیکم بالبان البقر فانھا ترم من کل الشجر

(مستدرک الحاکم)

(اللہ تعالیٰ نے ایسی کوئی بیماری نہیں اتاری جس کا علاج بھی نازل نہ

کیا گیا ہو۔ سوائے موت کے، تمہارے لیے گائے کا دودھ موجود
ہے کیونکہ یہ ہر قسم کے درختوں سے چرتی ہے)

پیلو کے پھل کو اکثر لوگ پیلو ہی کہتے ہیں۔ اسی عرفیت میں ملتانی زبان کی ایک مشہور کافی کے اشعار میں اس موسم کا تذکرہ کیا گیا ہے جب پیلو پک جائیں۔ عربی میں اس کے پھل کو کباث کہتے ہیں۔ جنوبی ہند اور مالا بار کے علاقوں میں اس کی کچی ٹہنیوں اور ہرے پتوں کو پکا کر روٹی کے ساتھ سالن کی مانند کھایا جاتا ہے۔

ہندوستان کے شہنشاہ جہانگیر نے اپنی ایک بیماری کے علاج کے سلسلہ میں اونٹنی کا دودھ استعمال کیا۔ اسے ڈر تھا کہ دودھ بادی نہ ہو۔ اس غرض کے لیے اس اونٹنی کو سونف، زیرہ، اجوائن، بادام اور چہار مغز کھلائے گئے۔ اس کا دودھ اتنا شیریں تھا کہ اس میں شکر ملانے کی ضرورت نہ رہی۔ چند دن دودھ پینے سے وہ شفایاب ہو گیا۔ سعودی عرب کے مرحوم شاہ عبدالعزیز کی توانائی کا راز اونٹنی کے دودھ میں تھا۔ ان کی اونٹنیاں صحرائی جھاڑیوں کے علاوہ پیلو کثرت سے کھاتی تھیں۔

ارشاداتِ ربانی

قرآن مجید میں لفظ ارائک تین مختلف مقامات پر استعمال ہوا مثلاً:

ان اصحٰب الجنة الیوم فی شغل فٰکھون. ھم وازواجھم فی ظلٰل علی الارائک متکئون
(یٰسین: ۵۶،۵۵)

(جنت میں رہنے والے پھل کھا رہے ہوں گے اور اپنی بیویوں کے ساتھ گھنے سایوں میں تختوں پر ٹیک لگا کر مبسوط ہوں گے)

ان الابرار لفی نعیم. علی الارائک ینظرون.
(المطففین: ۲۳،۲۲)

(اچھے اعمال کرنے والے راحت و آرام میں ہوں گے۔ وہ اپنے
پلنگوں پر بیٹھے (منظر جنت کا) نظارہ کر رہے ہوں گے)

فالیوم الذین آمنوا من الکفار یضحکون. علی الا
رائک ینظرون (المطففین: ۳۴،۳۵)

(آج کے دن صورت حال یہ ہوگی کہ مؤمن کافروں کی حالت زار پر
ہنس رہے ہوں گے اور وہ اپنے پلنگوں سے ان کی ذلت حالی دیکھ
رہے ہوں گے)

یہ تمام آیات جنت میں جانے والوں کے انعامات کے بارے میں ہیں۔ ان کی مسند کو ارائک کہا گیا ہے۔ مفسرین کرام نے لغت کے مطابق ارائک کو لفظ اریکہ سے ماخوذ کیا ہے۔ جس کے معنی ٹیک لگانے والی چارپائی ہے۔ بلکہ عہد حاضر کا صوفہ زیادہ درست ہوگا۔ وہ جنت میں صوفوں پر اپنی بیویوں کے ساتھ پھل کھاتے، سایہ میں ٹیک لگائے آرام کرتے ہوئے، نافرمانوں کے انجام پر ہنسی اڑا رہے ہوں گے۔

"اراک" پیلو کے درخت کو بھی کہتے ہیں۔ ولیم لین کی عربی انگریزی لغت کے مطابق "ارائک" اس قطعہ زمین کو کہتے ہیں جہاں پر پیلو کے درخت پائے جاتے ہیں۔

جامع البیان، ابن کثیر اور لغت کی دوسری جدید کتابوں اور المنجد نے ارائک کو پیلو سے مشتق قرار دینے کی بجائے اسے اریکہ سے متعلق قرار دے کر صوفہ بیان کیا ہے۔ علامہ وحید الزمان اور دوسرے مفسرین نے ترجمہ میں تخت بیان کیے ہیں۔ اس کے معنی صوفہ تو ہیں ہی لیکن جب درختوں کے سایہ کا ذکر آیا ہے تو اراک کی مناسبت سے یہ بھی کہا جا سکتا ہے کہ وہ اراک کی چھاؤں میں تکیہ لگائے چین سے بیٹھے ہوں گے۔

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت ابی حیرۃ الصباحیؓ روایت فرماتے ہیں:

اعطانی النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم اراکاً فقال استاکو بھٰذا۔ (ابن سعد)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے مجھے پیلو کی شاخ مرحمت فرمائی اور فرمایا کہ اس سے مسواک کیا کرو)

حضرت ابی زید الغافقیؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

الاسوکۃ ثلاثۃ۔ فان لم یکن اراک فعنم وبطم (ابونعیم)

(مسواک تین ہی قسم کی درست ہے۔ اگر پیلو میسر نہ ہو تو عنم یا صنوبر)

عنم کو محدثین نے ایک ایسی بیل قرار دیا ہے جس کے ساتھ نرم اور ملائم شاخیں لگتی ہیں۔ الیاس انطون نے اپنی لغت میں اس بیل کا جو خاکہ بنایا ہے اس میں یہ انگور کی بیل سے مشابہت رکھتی ہے۔ فیروز اللغات میں اسے ایک ایسی بیل قرار دیا گیا ہے جس کے ساتھ سرخ رنگ کے پھل لگتے ہیں۔ اسے پھل والی بیل قرار دینا درست نہیں۔ کیونکہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے خلال اور مسواک کے لیے ہمیشہ تلخ لکڑی تجویز فرمائی ہے۔ ایسی روایات کثرت سے ملتی ہیں جن میں پھل دار درختوں کی لکڑی سے خلال کرنے سے خصوصی طور پر منع کیا گیا۔ لغت کی کتابوں اور عمومی اصول کو سامنے رکھ کر عنم گلو کی قسم معلوم ہوتی ہے۔ کیونکہ اس کی شاخیں نرم تلخ اور مسوڑھوں کو تحریک دینے اور منہ سے بدبو دور کرنے کی صلاحیت رکھتی ہیں۔

بطم کو زبان دانوں نے صنوبر بتایا ہے اسے ہمارے یہاں عرف عام میں چیل کا درخت کہتے ہیں جس کے ساتھ چلغوزے لگتے ہیں۔

اگرچہ پیلو کا ذکر احادیث میں متعدد مقامات پر مختلف صورتوں میں آیا ہے۔ لیکن اجتماعی ضرورت کے لیے تمام ساتھیوں کے لیے پیلو کی مسواکیں مہیا کرنے کا ایک دلچسپ واقعہ حضرت عبداللہ بن مسعودؓ آپ بیتی کے طور پر بیان فرماتے ہیں:

انه یجتنی سواکا من الاراک دکان دقیق الساقین فجعلت الریح تکفئوه فضحک القوم منه. فقال رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم مما تضحکون؟ قال یا نبی اللہ! من دقة ساقیه. فقال والذی نفسی بیده لهما اثقل فی المیزان من احد... (مسند احمد)

(وہ مسواک اتارنے کے لیے پیلو کے درخت پر چڑھے۔ ان کی پنڈلیاں بڑی کمزور اور دبلی تھیں۔ جب ہوا کا جھونکا آیا اور وہ ننگی ہو گئیں تو سارے ساتھی ہنسنے لگے۔ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم بھی موجود تھے۔ انہوں نے پوچھا کہ تم لوگ کس بات پر ہنس رہے ہو؟ انہوں نے کہا کہ اے اللہ کے نبیؐ! ہم ان کی دبلی ٹانگوں پر ہنس رہے ہیں۔ حضورؐ نے فرمایا: قسم ہے اس ذات کی جس کے قبضہ میں میری جان ہے۔ روزِ حشر یہ ترازو میں کسی سے بھی وزنی ہوں گی)

حضرت جابر بن عبداللہؓ روایت فرماتے ہیں:

کنا مع رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم بمرا لظهران نجنی الکباث فقال علیکم بالاسود منه، فانه اطیب، فقیل اکنت ترعی الغنم؟ قال نعم. وهل من نبی الا رعاها. (بخاری ومسلم)

(ہم رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی ہمراہی میں مرالظہر ان میں تھے، کہ پیلو کے درختوں کا پھل (کباث) چننے کو نکلے، انھوں نے ہدایت فرمائی کہ دیکھ کر کالے کالے چن کر لائیں کیونکہ وہ عمدہ ہوتے ہیں۔ ہم نے پوچھا کیا کبھی بکریاں بھی چراتے رہے ہیں؟ تو فرمایا ہاں! کوئی نبی ایسا نہیں جس نے کبھی بکریاں نہ چرائی ہوں)

اطباء قدیم کے مشاہدات

ویدوں نے اس کی دو قسمیں بیان کی ہیں۔ بڑی قسم کا درخت تمیں فٹ اونچا، جھکا ہوا تنا، سفید رنگ کی موٹی چھال، پھاگن اور چیت میں ہرے سفید پھول نکلتے ہیں جو موسم سرما میں پیلے ہو جاتے ہیں۔ چھوٹی قسم کا درخت چالیس فٹ تک بلند، تنے کی گولائی آٹھ فٹ تک ہوتی ہے۔ ان درختوں کو مکولیوں کی شکل کا ایک پھل لگتا ہے، جو کچا ہو تو تلخ اور کسیلا۔ یہ پکنے پر سفید اور بعد میں نیلا پڑ جاتا ہے۔ آخر کار سیاہ پڑ جاتا ہے۔ یہ چھوٹا درخت ہوتا ہے۔ سیاہ ہونے پر اس کا ذائقہ تھوڑا سا شیریں کڑواہٹ کی جانب کسیلا ہوتا ہے۔ پہاڑی اقسام کا پھل چھوٹا اور کانٹوں کے درمیان ہوتا ہے جس میں بیج نہیں ہوتے۔ بعض صحرائی علاقوں کا پھل بڑا اور رس دار ہوتا ہے۔ چرواہے اسے منہ میں دبا کر رس چوس کر چھوک پھینک دیتے ہیں۔

پیلو کا مشہور ترین استعمال مسواک ہے۔ یہ دانتوں کو چلا دیتی ہے۔ مسوڑھوں سے گندے مواد کو نکالتی اور دانتوں کو مضبوط کرتی ہے۔ پیلو کے پتوں کو زیتون کے تیل میں ابال کر اس کی مالش سے جوڑوں کے درد کو فائدہ ہوتا ہے۔ یہی تیل بواسیر، خارش اور کوڑھ میں بھی مفید بتایا گیا ہے۔

پیلو کی لکڑی کی مسواک دانتوں کو چلا دیتی ہے۔ منہ کی بدبو کو دور کرتی ہے اور سالن کو خوشبودار بناتی ہے۔ دانتوں کو مضبوط کرتی ہے۔ مسوڑھوں کو ڈھیلا کر کے والی رطوبت نس نکال کر ان کو تندرست بناتی ہے۔ زیادہ مسواک کرنے سے منہ پک سکتا ہے۔ اس کے پتوں کے لیپ سے نزلہ رک جاتا ہے۔ اگر بالوں کو خضاب لگانے سے پہلے ادویہ کو پیلو کے پانی میں تھوڑی دیر بھگو لیا جائے تو رنگ گہرا آتا ہے۔ اس کے پتے کوٹ کر زیتون کے تیل میں ملا کر جلی ہوئی جگہ پر لیپ کرنے سے نہ تو آبلہ پڑتا ہے اور نہ ہی بعد میں پیپ پڑتی ہے۔ یہی نسخہ پھوڑوں پر لگائیں تو وہ جلد مندمل ہو جاتے ہیں۔ اس درخت کی کونپلیں، شاخیں، پتے اور

پھل یکساں طور پر جراثیم کش اور خشکی پیدا کرتے ہیں یعنی ASTRINGENT ہیں۔

اطباء قدیم نے پیلو کی کونپلوں کو روغن ارنڈ میں پکا کر ناک میں ٹپکانے سے سر درد کا علاج کیا ہے۔ حکیم نجم الغنی کا کہنا ہے کہ یہ نسخہ دماغ کی کمزوری کے لیے بھی مفید ہے۔ اس کے پھول سکھا کر پیس لیے جائیں اور ان کی ایک چٹکی شہد میں ملا کر دن میں دو تین مرتبہ کھانے سے آنتوں کے مزمن زخم بھر جاتے ہیں۔

پیلو کے پتے ابال کر ان سے غرارے کریں تو منہ کے زخم STOMATITIS میں فائدہ ہوتا ہے۔ میں نے ذاتی طور پر تجربہ میں ان پتوں کا جوشاندہ نکال کر اس میں سرکہ ملا کر منہ کے زخموں میں بڑی افادیت کے ساتھ استعمال کیا ہے۔

ویدوں کے یہاں چھوٹے پیلو کو پیٹ کے سدے کھولنے والا، مدر بول اور سانپ کے زہر کا تریاق سمجھا جاتا ہے۔ اس کے پتوں کا رس نکال کر مسوڑھوں پر لگانے سے ان کا ورم اتر جاتا ہے۔ اس کے پتوں کو پیس کر ان میں زیتون کا تیل ملا کر جوڑوں کے ورم والی جگہوں پر مالش کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے تیل میں روئی بھگو کر بواسیر کے مسوں پر لگانے سے وہ ختم ہو جاتے ہیں۔

بڑے پیلو کے پھل کو وید ٹھنڈا، مقوی، دافع الم قرار دیتے ہیں، یہ بھوک بڑھاتا، باؤ گول، سنگ گردہ و مثانہ کو دور کرتا اور مسہل ہے۔ اس کی چھال کو پیس کر چھ ماشہ ہمراہ سات دانہ مرچ سیاہ سات روز تک کھانے سے بواسیر جاتی رہتی ہے، پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں۔ اسی نسخہ کو بعض اطباء نے جذام میں بھی مفید قرار دیا ہے۔

البیرونی نے پیلو کے درخت کا ذکر کیا ہے۔ وہ اس کے پھل کی تعریف کرتا ہے وہ اس کے فوائد میں مسواک کے بعد پھل کو بریرہ قرار دیتا ہے۔ ابو حنیفہ دینوری نے پیلو کے پھل کی تین قسمیں کباث، مرد اور بریر قرار دی ہیں۔ بریر ذائقے میں تیز اور تلخ ہوتا ہے۔ جبکہ ابن العربی کباث اور بریر کو دو مختلف چیزیں بیان کرتا ہے۔

ابن البیطار اگرچہ پیلو کی مسواک کو دوسری قسموں سے بہتر تسلیم کرتا ہے مگر اس نے زیادہ

اہمیت اس درخت کے طبی فوائد کو دی ہے۔ حکیم محمد اعظم خان نے اپنی عدیم المثال تالیف ''محیط اعظم'' میں پیلو کی پہاڑی اور خوردو اقسام کو علیحدہ علیحدہ فوائد کی حامل بیان کیا ہے۔

پیلو کے فوائد کا تفصیلی جائزہ بغدادی نے کیا ہے وہ اسے جلد کا رنگ نکھارنے والا، ملین، دافع الم بیان کیا ہے۔ اس کا مشاہدہ ہے کہ پیلو کی مسواک کرنے سے منہ کے لیس دار مادے خارج ہو جاتے ہیں۔ دانتوں کے درمیان سے غلاظت نکل جاتی ہے سانس خوشبودار ہوتی ہے۔ دانتوں پر جما ہوا لاکھا اتر جاتا ہے۔ منہ کے فوائد کے ساتھ یہ بلغم کو نکالتی ہے۔ اگرچہ اطباء نے اس درخت کے تمام حصوں کو مفید بتایا لیکن جڑ کے فوائد دوسرے حصوں سے زیادہ ہیں۔

پاکستان میں صحرائی علاقوں کا پیلو فوائد میں دوسرے علاقوں سے ذائقہ میں تیز اور فوائد میں بہترین ہے۔ اس کی مسواک گلے کی بیماریوں میں بھی مفید ہے۔

کیمیاوی ساخت

پیلو کے درخت کا ہر حصہ اپنی افادیت میں یکتا ہے، لوگوں نے اس کے پتوں، چھال، شاخوں، پھل اور جڑوں کو مختلف مقاصد کے لیے استعمال کیا ہے اس لیے ان کی علیحدہ علیحدہ کیمیاوی ساخت کو معلوم کیا جائے تو اطباء کو یہ سہولت میسر ہو گی کہ وہ ان کی روشنی میں فوائد کو کام میں لا سکتے ہیں۔

درخت کی چھال میں بیروزہ، رنگنے والا عنصر اور ایک کیمیاوی مرکب TRIMETHYL HYLAMINE پایا جاتا ہے۔ اس مرکب کو کیمیادانوں نے SALVADORINE کا نام دیا ہے۔ کیونکہ یہ بنیادی طور پر ALKALOID ہے اور نباتات کا جزو عامل کہلانے کی حیثیت رکھتا ہے۔ چھال کو جلا کر اس کے موجودات کے تجزیہ پر CHLORINE کی کثیر مقدار پائی گئی۔

کباث یعنی پیلو کا پھل میٹھا ہوتا ہے اس لیے مٹھاس کی مقدار کافی تحقیق ہے۔ یہ مٹھاس

ایسی ہے کہ ذیابیطس کے مریضوں کے لیے مضر نہیں۔ اس کے علاوہ ALKALOID روغنیات اور رنگنے والا عنصر اس میں بھی موجود ہوتا ہے۔

پیلو کے بیجوں میں سفید تیل، پیلے رنگ کا مادہ اور کسی مقدر مٹھاس پائی جاتی ہے بیجوں سے تیل نکالنے کے بعد جو کھلی بچ جاتی ہے اس میں

NITROGEN ۴.۸%

POTASH ۳.۸%

PHOSPHORIC ANHYRIDE ۱.۰5% ملتے ہیں۔

پیلو کی جڑ میں نرم ریشے، ٹینک ایسڈ، جز و عامل الکلائیڈ اور دوسرے کیمیاوی مرکبات کثرت سے ملتے ہیں۔ اس لیے ان کا بطور مسواک استعمال ایک مفید عمل ہے۔ کیونکہ جڑ اور چھال میں پائے جانے والے اجزاء جراثیم کش اثرات کے ساتھ دافع تعفن بھی ہیں۔

پیلو کی جڑوں کو سائے میں سکھا کر جلایا جائے تو اس سے ۱ء ۲۷ فیصدی راکھ حاصل ہوتی ہے۔ اس راکھ میں کلورائیڈ اور دوسرے نمکیات کی ایک کثیر مقدار حاصل ہوتی ہے۔ جس کی وجہ سے کیمیا دان اسے نمکین جھاڑی SALT BUSH بھی کہتے ہیں۔ پیلو سے حاصل ہونے والی کیمیات میں TRIMETHYLAMINE کو اہمیت حاصل ہے اسے اختصار کے طور پر TMA کے نام سے پکارا جاتا ہے اس عنصر کی عجیب صفت یہ ہے کہ پانی یا دوسرے سیال اس کی آمیزش کے بعد چیزوں کو اپنے اوپر تیرانے لگتے ہیں۔ یہ تہ میں بیٹھے ہوئے ذروں کو تیرانے لگتا ہے اور اس طرح دانتوں کے درمیان پھنسے ہوئے خوراک کے ذرلیے اور دانتوں پر جما ہوا لعاب ہر نکل آتا ہے۔ یہ جراثیم کش اثرات رکھتی ہے اور پیلو میں موجود دوسرے نمکیات کے ساتھ مل کر اس کا دافع تعفن اثر دوبالا ہو جاتا ہے۔ ان نمکیات میں کلورین کے نمک مقدار میں سب سے زیادہ ہوتے ہیں۔ جو سوڈیم، پوٹاشیم اور میگنیشیم سے مرکب ہوتے ہیں۔ کلورین بذات خود جراثیم کش، دافع عفونت اور رنگوں کو اڑانے کی صلاحیت رکھتی ہے۔ شہروں کو مہیا کیے جانے والے پانی سے جراثیم مارنے کے لیے کلورین

کا استعمال ایک مشہور چیز ہے۔ جہاں پر یہ خالص صورت میں میسر نہ ہو، چھوٹے شہروں میں اور محدود پیمانے پر پانی کو صاف کرنے، گندی سبزیوں اور پھلوں کو قابل خوراک بنانے کے لیے اس کا مشہور مرکب SOD. HYPOCHLORITE جو عرف عام میں بلیچنگ پوڈر یا رنگ کاٹھ کہلاتا ہے، عام استعمال میں رہتا ہے۔ حال ہی میں ایک برطانوی دواساز ادارے نے MILTON-2 کے نام سے اسی کا ایک مرکب بڑے دعوے کے ساتھ پیش کیا ہے۔ انسانی جسم کے مختلف اعمال اور افعال میں کلورائیڈ اور خاص طور پر سوڈیم کلورائیڈ ایک اہم جزو ہے۔ ہندوستان کے پرانے لوگ دانتوں کو صاف کرنے کے لیے یہی مرکب جو کہ عام خوردنی نمک ہے خالص صورت میں یا سرسوں کے تیل میں ملا کر دانتوں کو صاف کرنے کے لیے استعمال کرتے آئے ہیں۔ یہ اب بھی کہا جاتا ہے کہ اگر مسوڑھے میں ورم آجائے تو رات کو نمک اور تیل لگانے سے صبح تک ورم اتر جاتا ہے۔

پیلو میں گندھک اور ریتلے ذرات ملتے ہیں۔ گندھک کا جراثیم کش ہونا بقراط کو بھی معلوم تھا۔ ریتلے ذرات دانتوں کو پالش کرتے ہیں۔

فلورائیڈ کو دانتوں کی جلا اور حفاظت کے لیے بڑا مفید سمجھا جاتا ہے۔ پیلو میں اس کی معقول مقدار ملتی ہے اس کے علاوہ ایک الکلائیڈ SALVADORINE پایا جاتا ہے مگر یہ قلیل مقدار میں صرف بڑے پیلو کی جڑوں میں پایا جاتا ہے۔

وٹامن ''ج'' کو سوزش کے علاج میں ہمیشہ سے اہمیت رہی ہے۔ اگرچہ آج کل کے کچھ ماہر امراض کے علاج میں وٹامن کی افادیت پر مشتبہ ہیں لیکن دانتوں کو صحت مند رکھنے اور مسوڑھوں کی تندرستی قائم رکھنے میں اس کو بڑی شہرت حاصل ہے۔ وٹامن ''ج'' کی مسلسل کمی کی وجہ سے سکروی کی موذی بیماری جہاز رانوں میں بڑی بدنام رہی ہے۔ جس میں جسم پر سوجن کے ساتھ مسوڑھوں سے خون آتا ہے اور دانت گر جاتے ہیں۔ یہ وٹامن پیلو میں کثیر تعداد میں پایا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ بیرو زہ بھی پایا جاتا ہے۔ جو مسواک کرتے ہوئے دانتوں کے اینمل پر پالش کر دیتا ہے۔

جدید مشاہدات

مغربی ممالک کے ڈاکٹر منہ میں کسی لکڑی کو ڈال کر اس سے مسوڑھوں جیسی نازک چیز کو رگڑنے کے تصور سے بھی گھبراتے ہیں۔

لندن میں ایک مہینہ گزارنے کے بعد منہ کا ذائقہ خراب ہو گیا۔ ہر وقت لیس دار رطوبتوں کا احساس ہوتا۔ زبان پر سفیدی جم گئی۔ ایک روز خیال آیا کہ یہ مسواک چھوڑنے کا نتیجہ ہے۔ چنانچہ ہائیڈ پارک کے مالی سے سکھ چین کی ہری شاخ لی اور سینٹ پال ہسپتال کے غسلخانہ میں اسے منہ میں پھیرا گیا، جو بھی گذرا، اس نے اس فعل شنیع سے منع کیا۔ دس منٹ میں یہ خبر پورے ہسپتال میں پھیل گئی کہ ایک پاکستانی ڈاکٹر پاگل ہو گیا ہے۔ مسوڑھوں جیسی نازک چیز پر سخت لکڑی پھیر رہا ہے۔ وارڈ میں گئے تو پروفیسر نے نہ صرف پوچھا بلکہ مسوڑھوں میں زخموں کا پتہ چلانے کے لیے تفصیلی معائنہ کیا۔ زخموں کی بجائے انہوں نے چمکتے ہوئے دانت دیکھے، حیران کہ یہ کیا ماجرا ہوا۔ اور کئی استاد بھی دیکھنے آئے مگر چھلے ہوئے مسوڑھے نہ پا کر حیرت ہوئی ان تن آسان اور آرام طلب زندگی گذارنے والوں کی سمجھ میں یہ سیدھی بات نہ آسکی کہ ہری شاخ کے نرم ملائم ریشے، سؤر کے بالوں یا نائیلون کے سخت برش سے زیادہ نرم ہوتے ہیں۔ دانتوں کا کوئی بھی ڈاکٹر مسواک کو پسند کرنے پر تیار نہیں، لیکن اس کے برعکس پیلو کی لکڑی اور منہ میں اس کے مفید اثرات کی تعریف بھی مغرب سے ہی میسر ہے۔

ولیم ڈایماک نے 1890ء میں برطانوی ہند میں پائی جانے والی جڑی بوٹیوں کے طبی فوائد پر ایک جامع کتاب شائع کی۔ جسے ہمدرد فاؤنڈیشن نے 1972ء میں دوبارہ شائع کیا ہے۔ وہ پیلو کی دونوں قسموں کا موازنہ کرنے کے بعد اس کے بیجوں کے ذائقہ اور خوشبو کی تعریف کرتا ہے۔ جارج واٹ نے مشاہدہ کیا کہ اس کی لکڑی کو دیمک نہیں لگتی۔ ڈایماک نے اس میں سے ایک ایسڈ، سلواڈورین حاصل کیا اور مشاہدہ کیا کہ یہ

مسوڑھوں کے دوران خون میں اضافہ کرتی ہے۔ جراثیم کو مارتی ہے اور دانتوں کے درمیان پھنسے ہوئے سڑانڈ پیدا کرنے والی خوراک کو گھول کر باہر نکالتی ہے۔ اس ٹینک ایسڈ کی موجودگی میں مسوڑھوں کو اکٹھا کرتی ہے۔ فلورین جراثیم کش ہے۔ سلیکا، یا ریت کا مرکب اور بیروزہ دانتوں کو پالش کرتے ہیں۔ جبکہ حیاتین ج دانتوں کو مضبوط کرتی ہے۔

تفصیلی مشاہدات کا خلاصہ یہ ہے کہ پیلو پیٹ سے ہوا نکالتا، گردہ اور مثانہ کی پتھری کو تحلیل کرتا ہے اور پیشاب آور ہے۔ اس کا پھل (کباث) قبض کشا ہے۔ درخت کے پتے سکروی کو دور کرتے۔ ان کو گنٹھیا والے جوڑوں پر لگائیں تو درد اور ورم کو دور کرتے ہیں۔ بواسیر کے مسوں کو مندمل کرتے ہیں۔ اس کے پھولوں کا تیل سوزاک، جذام، پیٹ کے کیڑوں میں مفید ہے۔

پیلو کے درخت کی تازہ چھال سے نکلا ہوا عرق لگانے سے آبلے پڑ جاتے ہیں۔ اگر اس کا کمزور محلول استعمال کیا جائے تو دورانِ خون میں اضافہ کرتا ہے کرنل ہار برڈ رورِی نے ''ہندوستان کی مفید نباتات'' میں بیان کیا ہے کہ چھال کا جوشاندہ ہلکے بخار کو اتارتا کمزوری کو دور کرتا اور حیض آور ہے۔ کبیر تیکر سنگھ نے اس کی جڑوں کے جوشاندہ کو تلی کے درد میں مفید بیان کر کے حیض آور فائدہ کی تصدیق کی ہے۔

کرنل چوپڑا پیلو کے پھل کو مقوی باہ قرار دیتا ہے۔ اسے کھانے سے بڑھی ہوئی تلی کم ہو جاتی ہے۔ سانپ کاٹنے کا بہترین علاج ہے۔ اس غرض کے لیے اس کے ساتھ سہاگہ بریاں شامل کرنا زیادہ مفید ہے۔ اسے رسولیوں اور پتھری میں مفید پایا گیا۔ سین گپتا پتوں کے جوشاندہ کو جراثیم کش قرار دے کر اسے سوزاک، جذام، سانس کی نالیوں کی سوزش بلکہ سردرد میں بھی مفید بتاتا ہے۔

دانتوں کی بیماریوں میں پیلو کے فوائد

طب اسلامی کی پہلی کانفرنس میں کویت کے ڈاکٹروں مصطفیٰ الرجوتی، الجندی اور

شکری نے ایک تحقیقی مقالہ 1981ء میں SIWAK AN ORAL HEALTH DEVICE کے نام سے پیش کیا۔ جس میں انھوں نے دانتوں اور مسوڑھوں کی مختلف بیماریوں میں پیلو اور اس کے موازنہ میں دوسری چیزوں کو استعمال کیا۔ ماہرین کی اس جماعت نے ۲۵ سے ۵۵ سال کی عمر والے ۱۸۰ افراد میں سے ۵۰ مرد اور ۳۰ عورتوں کو مشاہدات کے لیے منتخب کیا۔ ان کو بیس بیس کے چار گروہوں میں تقسیم کر دیا گیا، ان میں سے ہر فرد کے دانت خراب تھے ان پر لاکھا جما ہوا تھا اور مسوڑھوں میں کئی قسم کی بیماریاں موجود تھیں۔ ان پر مختلف قسم کے علاج آزمائے گئے۔ جن کی تشریح اور مشاہدات یوں ہیں۔

پہلا گروہ

ان بیس افراد کو بازار میں ملنے والا بہترین ولایتی منجن دیا گیا۔ وہ یہ منجن صبح شام برش کے ذریعہ استعمال کرتے رہے۔ ان کو برش کرنے کا جدید ترین طریقہ عملی طور پر سکھایا گیا۔ پانچ ہفتے منجن اور برش کے استعمال کے بعد ان کی بیماری میں اضافہ ہوا۔ صرف چند مریض بہتر ہوئے۔ پانچ مریض ایسے تھے جن کے منہ کے اندر کی جھلیاں چھل گئیں۔ جس کی وجہ سے علاج بند کرنا پڑا۔ ان میں سے اکثر مریضوں کے مسوڑھوں کی تکلیف کو فائدہ ہوا لیکن دانتوں پر جمنے والا مادہ مقدار میں مزید بڑھ گیا۔

دوسرا گروہ

ان بیس افراد کو ایسا منجن دیا گیا جس میں کسی قسم کی کوئی دوائی نہ تھی۔ مقصد یہ تھا کہ جن افراد کو دوائیں دی گئی ہیں ان سے موازنہ کر کے دیکھیں کہ اگر دوائی نہ دی جائے تو مرض پانچ ہفتوں میں کتنا بڑھے گا۔ ان کی بیماری میں نہ صرف یہ کہ کوئی کمی نہ آئی بلکہ حالت مزید خراب ہوئی۔

تیسرا گروہ

ان بیس افراد کو پیلو کی مسواک دی گئی۔ ان کو مسواک کرنے کا صحیح طریقہ سکھایا گیا اور

ہدایت کی گئی کہ مسواک کو زبان کے اطراف میں بھی پھیرا جائے۔ ان مریضوں میں پہلے دو ہفتوں کے دوران دانتوں پر جمے ہوئے لاکھا کی مقدار بڑھ گئی۔ لیکن تیسرے ہفتے میں دو کم ہونا شروع ہوا۔ پانچویں ہفتہ تک اسکے حجم اور مقدار میں ۳۵ فیصدی کمی آ گئی۔ مسوڑھے بہتر ہو گئے۔

چوتھا گروہ

ان کو پیلو کی لکڑیاں پیس کر باریک سفوف دیا گیا۔ اکثر کو شکایت تھی کہ یہ سفوف بدمزہ ہے لیکن آہستہ آہستہ وہ اس کے عادی ہو گئے۔ ان مریضوں کے دانتوں اور مسوڑھوں کی جو کیفیت ابتداء میں تھی۔ اس میں شاندار تبدیلیاں دیکھنے میں آئیں۔ دانتوں پر جمے ہوئے لاکھا کی مقدار میں کم از کم ۲۱ء فیصدی کمی واقع ہوئی۔

کویت کی وزارت صحت کی نگرانی میں کیے گئے یہ تجربات طب نبوی کی افادیت کے بارے میں جدید ترین مشاہدات ہیں۔ ان کی روشنی میں ایک عام آدمی بھی یہ محسوس کرتا ہے کہ دانتوں کی تندرستی کی بقا اور مسوڑھوں کی صحت کو قائم رکھنے میں مسواک اور وہ بھی پیلو کی بڑی مفید ہے۔ کیونکہ پیلو میں دانتوں کو صاف رکھنے اور ان کی بیماریوں کا علاج کرنے کی استعداد موجود ہے۔ انہی مشاہدات کی روشنی میں پاکستان میں ہمدرد والوں نے ٹوتھ پیسٹ میں پیلو کو شامل کیا ہے۔ یہاں پر مسئلہ یہ تھا کہ کیا ٹوتھ پیسٹ مسواک کا نعم البدل ہو سکتی ہے۔ کویت کے ان تجربات سے یہ واضح ہو گیا کہ افادیت پیلو میں ہے۔ اگر اس کی مسواک نہ کی جا سکتی ہو تو اس کا سفوف بھی تقریباً وہی فوائد مہیا کر سکتا ہے۔

کویت کے مشاہدات کے بعد ہم نے متعدد مریضوں کو ہمدرد کی پیلو والی ٹوتھ پیسٹ تجویز کی۔ چند ایک کو اس سے جلن پیدا ہوئی لیکن مجموعی طور پر اس کا استعمال کسی بھی ٹوتھ پیسٹ سے بہتر رہا کیونکہ اس میں پیلو موجود ہے۔ جس کے جراثیم کش اثرات کسی بھی جدید دوائی سے بہتر اور قابل اعتماد ہیں۔

مسواک اور پیلو

دانت صاف کرنے کے کئی ایک طریقے ہیں، جن میں کوئلہ ملنا، دنداسہ پھیرنا، درختوں کی چھال جلا کر لگانا اور نمک ملنا شامل ہیں۔ دور حاضر میں برش کیا جاتا ہے۔ جبکہ حضرت ابراہیم علیہ السلام کی تشریف آوری کے ساتھ مسواک کا آغاز ہوا۔ قرآن مجید کی رو سے وہ پہلے مسلمان تھے اور اسلام میں جتنی بھی مفید ہدایات اور ایمان کے لوازم ہیں انہی سے شروع ہوتے ہیں چونکہ استنے پرانے مخطوطے موجود نہ رہ سکتے تھے اور اس وقت کے حالات اور آج کے تقاضے مختلف ہیں۔ اس لیے انہی کی خواہش پر خدا نے ان کے ایک لائق فرزند حضرت محمد مصطفیٰ صلی اللہ علیہ وسلم کو یہ ذمہ داری سونپی کہ وہ ابراہیمی سنت کے ارکان پر خود عمل کر کے دکھائیں اور لوگوں پر ان کی افادیت ہمیشہ کے لیے واضح کر دیں۔ انہوں نے قربانی سے لے کر حج بیت اللہ تک اور ختنہ سے لے کر خدا کی وحدانیت تک ہر بات تفصیل سے سمجھائی اور انہی ارشادات میں ایک امر مسواک بھی تھا۔ مسواک کی طرح ہندوؤں میں بھی دانت صاف کرنے کا طریقہ مروج ہے جسے وہ داتن کہتے ہیں۔ داتن کا رواج زیادہ تر برہمنوں میں رہا ہے۔

دانت صاف کرنے کے لیے لوگوں نے ان درختوں کی شاخیں مختلف ادوار میں استعمال کی ہیں۔

نیم	AZADIRACHTA
کیکر	ACACIA ARABICA
پھلاہی	ACACIA MODESTA
کرنج	PANGAMIA GLABRA
پیلو	SALVADORA PERSICA
زیتون	OLIVE

اس کے علاوہ لوگ کسی بھی نرم شاخ سے دانت صاف کرتے دیکھے ہیں۔ البتہ پنجاب میں سکھ چین زیادہ مقبول ہے۔ یہ تمام درخت دانت صاف کرنے کے علاوہ اپنے کیمیاوی عناصر کی وجہ سے جسم انسانی کے لیے افادیت رکھتے ہیں۔ یہ مسوڑھوں کی متعدد بیماریوں کا علاج ہیں۔ اس لیے مسواک صرف دانتوں کو صاف ہی نہیں کرتی بلکہ مسوڑھوں کی بیماریوں کا علاج کرتی اور دانتوں کو مضبوط کرتی ہے۔

ارشاداتِ ربانی

واذا ابتلی ابراھیم ربہ بکلمت فاتمھن. قال انی جاعلک للناس اماما . . . (البقرہ:۱۲۴)

(اور جب ہم نے ابراہیم کو چند باتوں سے آزمایا تو اس نے ان کو پورا کیا اور ہم نے اسے لوگوں کا پیشوا بنادیا)

حضرت ابراہیم علیہ السلام کو ان کے رب نے جن امور میں آزمایا ان کی ایک تشریح حضرت ابن عباسؓ کی ایک روایت کی اساس پر ابن کثیر نے کی ہے جس کے مطابق ان کو اپنے سر، جسم کی صفائی اور پاکیزگی کا ارشاد ہوا۔ ان کو مونچھیں مونڈنے ناخن کاٹنے، کلیاں کرنے، ختنہ کروانے اور زیرناف بال صاف کرنے کے علاوہ مسواک کرنے کا حکم دیا گیا۔ اس سلسلہ میں مفسرین کی تفصیل میں اختلاف ہے، بعض نے رفع حاجت کے بعد پانی سے طہارت کو بھی شامل کیا ہے اور بعض کے نزدیک یہ فہرست عمومی صفائی ختنہ، مسواک اور ناخن کاٹنے تک محدود تھی۔ ان کلمات کی کوئی سی فہرست بھی دیکھی جائے، مسواک ان سب میں موجود ہے۔ جس سے یہ ثابت ہوتا ہے کہ اللہ تعالیٰ کے نزدیک مسواک کرنا کتنا اہم مقام رہا ہے۔

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت مقدام بن شریح اپنے والد محترم سے روایت فرماتے ہیں:

سالت عائشةؓ بای شیء کان یبدا النبی صلی اللہ علیہ وسلم اذا دخل بیتہ؟ قالت بالسواک (مسلم)

(میں نے حضرت عائشہؓ سے پوچھا کہ گھر میں تشریف لانے کے بعد نبی صلی اللہ علیہ وسلم کونسا کام سب سے پہلے کرتے تھے۔ انہوں نے فرمایا۔ مسواک)

حضرت ابو ہریرہؓ اور حضرت ابی سلمہؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

لولا ان اشق علی امتی لامرتھم بالسواک عند کل صلوۃ۔۔۔ (ترمذی۔ مسلم)

(اگر مجھے یہ احساس نہ ہوتا کہ میری امت پر بوجھ ہوگا تو میں حکم دیتا کہ ہر نماز سے پہلے مسواک کی جائے)

اسی سلسلہ میں ایک دوسری روایت میں جو حضرت خالد الجہنیؓ سے بیان کی گئی ہے کہ مندرجہ بالا الفاظ کے ساتھ یہ اضافہ بھی ملتا ہے:

ولا خرت صلوۃ العشاء الی ثلث اللیل (مسند احمد)

(اور میں عشاء کی نماز کو رات کے ایک تہائی حصہ گزر جانے پر موخر کرتا)

یہی ارشاد گرامی مسند البزاز میں حضرت انس بن مالکؓ سے بھی مروی ہوا ہے۔

حضرت عباس بن عبدالمطلب کی روایت میں مستدرک الحاکم نے اضافہ کیا ہے۔

کما فرضت علیھم الوضوء۔

(جس طرح نماز کے لیے لوگوں کے لیے وضو فرض ہے اسی طرح مسواک بھی فرض کردی جاتی)

مسواک کرنا نماز کے لیے ضروری نہیں ہے لیکن اس کی افادیت کا تذکرہ حضرت

عائشہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے روایت فرماتی ہیں۔

صلوٰۃ بسواک افضل من سبعین صلوٰۃ بغیر سواک

(مسواک کے بعد ایک نماز بغیر مسواک کے ستر نماز سے بہتر ہے)

(ابن زنجویہ)

یہی ارشادگرامی ذرا مختلف الفاظ میں انہی سے مستدرک الحاکم اور مسند احمد نے یوں بیان کیا ہے۔

فضل الصلوٰۃ بالسواک علی الصلوٰۃ بغیر السواک بسبعین ضعفاً۔

(مسواک کے ساتھ والی نماز بغیر مسواک والی نماز سے ستر مرتبہ افضل ہے)

ابن حبان نے بھی اہمیت یوں بیان کی ہے۔

الرکعتان بعد السواک احب الی من سبعین رکعۃ قبل السواک۔

(مجھے مسواک کے بعد دو رکعتیں بغیر مسواک کے ستر رکعتوں سے زیادہ پسند ہیں)

حضرت ابوہریرہؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

رکعتان بسواک افضل من سبعین رکعۃ بغیر سواک و دعوۃ فی السر افضل من سبعین دعوۃ فی العلانیۃ و صدقۃ فی السرّ افضل من سبعین صدقۃ فی العلانیۃ

(ابن النجار)

(مسواک کے بعد دو رکعتیں اس کے بغیر ستر سے افضل ہیں۔ اور پوشیدہ دعوت اعلانیہ ستر سے بہتر ہے اور چھپ کر صدقہ دینا اعلانیہ

سے ستر مرتبہ بہتر ہے)

حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

فی السواک عشرۃ خصال یطیب الفم. ویشد اللثۃ. ویجلو البصر. ویذھب البلغم. ویذھب الحفر. ویوافق السنۃ ویفرح الملائکۃ ویرضی الرب ویزید فی الحسنات ویصح المعدۃ (ابونعیم، ابوالشیخ)

(مسواک میں دس فوائد ہیں۔ منہ کو خوشبودار کرتی ہے۔ مسوڑھوں کو مضبوط کرتی ہے۔ نظر کو تیز کرتی، بلغم نکالتی، سوزش کو دور کرتی، سنت پر عمل کا باعث، فرشتوں کو خوش کرتی، رب کو راضی کرتی، نیکیوں میں اضافہ کا باعث اور معدہ کی اصلاح کرتی ہے)

ابونعیم نے اس حدیث کو ضعیف قرار دیا ہے لیکن مستدرک الحاکم نے اپنی کتاب التاریخ میں حضرت انس بن مالکؓ سے۔ الدیلمی نے بھی ان ہی سے، پھر ابن حبان نے ابن عباسؓ سے، جبکہ عبدالجبار الخولانی نے بھی انسؓ سے تقریباً یہی دس فوائد گنوائے ہیں۔ البتہ حضرت انسؓ کی روایات میں یوں بیان ہوا ہے۔

فانہ مطھرۃ للفم. مرضاۃ الرب. مسخطۃ للشیطان. یشھی الطعام ویبض الاسنان.

(منہ کو پاک کرتی، رب کو راضی کرتی، شیطان کو بدگمان کرتی، بھوک بڑھاتی اور دانتوں کو چمکاتی ہے)

ایک ہی بات اگر مختلف ذرائع اور مختلف افراد سے سنی جائے تو اس میں شک کی کوئی گنجائش باقی نہیں رہتی۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

علیکم بالسواک فانہ مطھرۃ للفم ومرضاۃ الرب

(ابن عساکر)

یہی الفاظ طبری نے حضرت عبداللہ بن عباسؓ سے بھی روایت کیے ہیں۔

حضرت رافع بن خدیجؓ اور حضرت عبداللہ بن عمرو بن حنطلہؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

السواک واجب وغسل الجمعة واجب علی کلّ مسلم. (ابونعیم)

(مسواک کرنا اور جمعہ والے دن غسل کرنا ہر مسلمان پر فرض کر دیا گیا)

مسند البزاز میں یہی ارشاد گرامی حضرت ثوبانؓ سے دوسری صورت میں مروی ہے

حق علی کلّ مسلم السواک وغسل یوم الجمعة وان یمس من طیب اهله ان کان.

(ہر مسلمان پر یہ حق ہے کہ وہ مسواک کرے۔ جمعہ کو غسل کرے اور اگر ممکن ہو تو اس روز خوشبو لگائے)

مسواک کے لیے لکڑی کا انتخاب

حضرت ابی خیرۃ الصباحیؓ روایت فرماتے ہیں:

اعطانی النبی صلی اللّٰہ علیه وسلم اراکا فقال استاکوا بهذا. (ابن سعد)

(مجھے نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ایک شاخ اراک کی مرحمت فرمائی اور فرمایا کہ اس سے مسواک کیا کرو)

کتاب السواک میں حضرت ابی زید الغافقیؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

الاسوکۃ ثلاثۃ۔ فان لم یکن اراک فعنم او بطم (ابونعیم)

(مسواک تین ہی قسم کی درست ہے۔ اگر اراک (پیلو) نہ ملے تو عنم یا صنوبر)

احادیث کے معانی اور لغت کی تمام کتابوں میں عنم کو ایک بیل بیان کیا گیا ہے جس کے ساتھ نرم نرم شاخیں معلق ہوتی ہیں۔ الیاس انطون نے اس بیل کی جو شکل بنائی ہے وہ کانٹے دار ہے۔

حضرت معاذ بن جبلؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

نعم السواک الزیتون من شجرۃ مبارکۃ یطیب الفم ویذھب بالحفر وھو سواکی وسواک الانبیاء قبلی

(مسند طیالسی)

(سب سے اچھی مسواک زیتون کے مبارک درخت کی ہے کیونکہ یہ منہ کو خوشبودار بناتی اور سوزش کو دور کرتی ہے۔ یہ مسواک میری بھی پسندیدہ ہے اور مجھ سے پہلے آنے والے پیغمبروں کی بھی)

اس حدیث میں جعفر کو سوزش کے معنوں میں استعمال کیا گیا ہے ورنہ جعفر سے مراد غیب دانی کا ایک حساب، بکری کا بچہ اور چیخ بھی لیا گیا ہے۔

زیتون کے درخت کو قرآن مجید نے مبارک قرار دیا ہے۔ احادیث میں اس کا کھانا اور ملنا متعدد بیماریوں سے شفا کا باعث ارشاد ہوا ہے۔ (تفصیل کے لیے طب نبوی اور جدید سائنس جلد نمبر 1 ملاحظہ فرمائیں)

زندگی کا آخری کام

حضرت عائشہ صدیقہؓ سے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی دنیاوی زندگی کے آخری لمحات کی تفصیل ایک طویل روایت سے میسر ہے۔ جس کا ایک حصہ ہمارے اس موضوع کے سلسلہ

میں دلچسپی کا حامل ہے۔

... دخل عبدالرحمن بن ابی بکر و معه سواک یستن به فنظر الیه رسول اللّٰه صلی اللّٰه علیه وسلم فقلت اعطنی هذا السواک فاعطانیه فقضمته ثم مضغته فاعطیته رسول اللّٰه صلی اللّٰه علیه وسلم فاستن وهو مستند الی صدری (بخاری و مسلم)

(۔۔۔ پھر عبدالرحمٰن بن ابوبکرؓ اندر آئے۔ ان کے پاس مسواک تھی۔ جس سے وہ اپنے دانت مل رہے تھے۔ حضورؐ نے اس جانب نظر بھر کر دیکھا۔ میں نے یہ مسواک عبدالرحمٰنؓ سے مانگ کر اس کو کاٹا، پھر اپنے دانتوں سے نرم کیا اور اُن کو دی۔ انھوں نے مسواک کی اور اس وقت ان کا سر میرے سینہ پر تھا)

یہ واقعہ مسواک کی اہمیت کے سلسلہ میں حرفِ آخر کہہ سکتے ہیں کیونکہ حضور اکرمؐ نے اپنی دنیاوی زندگی میں جو آخری کام کیا وہ مسواک تھا۔

محدثین کے مشاہدات

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو مسواک سے جس قدر رغبت تھی اس کے بارے میں روایات کی کمی نہیں۔ حضرت عبداللہ بن عباسؓ نے جب ایک رات ان کے گھر قیام فرمایا تو وہ تہجد کے لیے اٹھے اور سب سے پہلے مسواک کی۔ وہ روزہ کے دوران مسواک کرتے اور زندگی میں ان کا آخری عمل بھی مسواک ہی تھا۔ ان کی اتنی شدید رغبت سے اندازہ لگایا جا سکتا ہے کہ اس کے فوائد کی تعداد کیا ہوگی۔

بہترین مسواک اراک کے درخت سے ہے۔ دوسرے درختوں کی مسواک اتنی مفید نہ ہوگی۔ یہ دانتوں پر جمی میل اتار کر ان کو چمکا دیتی ہے۔ منہ اور معدہ کی گندی رطوبتیں نکالتی

ہے۔ دانتوں کو مضبوط کرتی ہے۔ مسوڑھوں کی سوزش کو ختم کرتی ہے۔ بھوک بڑھاتی اور سانس کو خوشبودار کرتی ہے۔ بعض محدثین نے مسواک کو دماغ کی طاقت کے لیے بھی مفید قرار دیا ہے۔

مسواک کرنے کی ایک اچھی ترکیب یہ ہے کہ اسے رات بھر عرق گلاب میں بھگو کر صبح استعمال کیا جائے۔ ایسی مسواک حافظہ کو بڑھاتی ہے۔ اس کے دیگر فوائد میں سانس کو خوشبودار بنانا، مسوڑھوں کو مضبوط کرنا، بلغم نکالنا، بینائی کو تیز کرنا، معدہ کی اصلاح کرنا، آواز کو نکھارنا، کھانے کو ہضم کرنا، آواز کو گونج دینا شامل ہیں۔ مسواک کرنے سے خدا کی خوشنودی کے ساتھ اچھی نیند آتی ہے۔ قرأت کرنے والوں کے لیے بیش بہا تحفہ ہے۔

مسواک کسی بھی وقت کی جا سکتی ہے لیکن نیند سے اٹھنے کے بعد سونے سے پہلے، نماز سے پہلے، یہ منہ سے غلاظت کو نکال کر منہ کو صاف کر دیتی ہے۔ روزے دار کے لیے مسواک ایک مفید عادت ہے کیونکہ یہ منہ کو صاف کرتی ہے اور روزہ دار کو پاک کرتی ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی عادت مبارکہ کے بارے میں حضرت عبداللہ بن عمرؓ روایت کرتے ہیں کہ:

یستاک اول النهار واخره (بخاری)

(دن کے شروع ہونے اور ختم ہونے پر وہ مسواک کرتے تھے)

روزہ کے دوران مسواک کرنے کے بارے میں کچھ لوگ اختلاف کرتے رہے ہیں لیکن احادیث میں روزے کے دوران مسواک کی سند میسر ہے۔ حضرت عامر بن ربیعہؓ بیان کرتے ہیں۔

رأيت رسول الله صلى الله عليه وسلم مالا احصى يستاك وهو صائم (ابن ماجہ)

(میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو دیکھا کہ وہ روزہ کی حالت میں مسواک کرتے تھے)

مصری علماء نے حال ہی میں روزہ کی طبی حیثیت پر ایک کتاب شائع کی ہے جس میں

روزہ کے دوران مسواک کرنے کی سند سے اس دوران منہ اور گلے میں دوائی لگانا اور ٹوتھ پیسٹ کا استعمال بھی جائز قرار دیا ہے۔ ممکن ہے ہمارے یہاں کے علماء اتنی دور تک جانے پر اتفاق نہ کریں۔ لیکن یہ حقیقت ہے کہ روزے میں مسواک کرنا روزے دار کی صحت کے لیے بھی مفید ہے۔

انسان کو یہ احساس ایک مدت سے ہو چکا تھا کہ خوراک دانتوں کے ساتھ چپک جاتی ہے اور رات سونے کے بعد جب کئی گھنٹے منہ بند رہتا ہے تو دانتوں کے ساتھ چپکی ہوئی اور دانتوں کے درمیان پھنسی ہوئی خوراک میں سڑاند پیدا ہو جاتی ہے اس سے منہ میں سے بدبو آتی ہے۔ منہ میں زخم ہو جاتے ہیں۔ منہ کا ذائقہ خراب رہتا ہے سوزش اور سڑاند کے مادے جب تھوک کے ساتھ گلے اور معدہ میں داخل ہوتے ہیں تو یہ ان مقامات پر بھی سوزش پیدا کرتے ہیں۔

پچھلے چند ماہ سے ہاضمہ کی خرابی کے جس مریض کو بھی دیکھا گیا اس کے دانت خراب پائے گئے۔ مسوڑھے متورم نکلے اور اکثر کو شکایت تھی کہ مسوڑھے ہر وقت سرخ رہتے ہیں اور ان کو دبانے سے خون نکلتا ہے۔ ان میں سے ہر مریض ایسا تھا جو دن میں کم از کم ایک مرتبہ اپنے دانتوں کو برش اور کسی اچھی ٹوتھ پیسٹ سے صاف کرتا رہا۔ دانتوں کے ڈاکٹروں سے بات کریں تو وہ کہتے ہیں کہ یہ لوگ صحیح طریقہ سے دانت صاف نہیں کرتے۔ ماہرین کے ایک طبقہ کا خیال ہے کہ سال میں ایک مرتبہ دانتوں کے ڈاکٹر سے ملنا ضروری ہے تا کہ وہ دانتوں کا معائنہ کر کے ان کی خرابیوں کا بروقت پتہ چلائے۔ ان پر جمی ہوئی سخت میل کو کھرچ کر اتار دے، جہاں تک گفتگو کا تعلق ہے مشورہ بڑا معقول اور صائب ہے لیکن دانتوں کے کسی مستند معالج کے پاس جانا۔ اس کے مشورہ کے اخراجات برداشت کرنا اور پھر دانتوں کو صاف کروانا ہر کسی کے جیب کی قدرت کا معاملہ نہیں۔

علوم طب کے جید استاد کرنل الٰہی بخش مرحوم کے یہاں ایک مشہور صنعت کار ذیابیطس کے سلسلہ میں زیر علاج تھے۔ ان کو شکایت تھی کہ وہ ولایت سے بھی ہو آئے ہیں

لیکن نہ تو شکر کی شدت میں کمی آتی ہے اور نہ ہی ان کا ہاضمہ درست ہوتا ہے۔ کرنل صاحب نے معائنہ کے بعد ان کو بتایا کہ وہ اپنے دس دانت نکلوا دیں، یہ مشورہ ان کو بڑا ناگوار گزرا، بھلا دانتوں کا ہاضمہ اور ذیابیطس سے کیا تعلق ہے؟ ان کو پوچھا گیا کہ اگر کبابوں پہ پیپ مل کر ان کو کھلایا جائے تو وہ پسند کریں گے؟ یہ بات جب ان کو مزید بری لگی تو پھر ان کو سمجھایا گیا کہ ان کے خراب دانتوں کی جڑوں سے مسلسل پیپ نکل رہی ہے جو ان کے ہر لقمہ کے ساتھ پیٹ میں جا رہی ہے اور وہ بالفعل پیپ آلود کھانا کھا رہے ہیں۔ مثال سمجھ جانے پر وہ دانتوں کے ڈاکٹر کے پاس گئے جس نے ان کے تیرہ دانتوں کو ناکارہ قرار دے کر نکال دیا۔ دانتوں کے نکلنے کے بعد پیٹ بھی ٹھیک ہو گیا اور شکر کی بیماری بھی برائے نام رہ گئی۔

اس کا یہ مطلب ہرگز نہیں کہ جس کسی کو شکر آتی ہو یا پیٹ خراب ہو وہ دانت نکلوانے سے ٹھیک ہو جائے گا۔ لیکن یہ بات یقینی ہے کہ جس کے دانت خراب ہوں اس کا پیٹ کبھی ٹھیک نہ ہوگا۔ گلے میں سوزش ہمیشہ رہے گی اور اگر یہ کیفیات عرصہ دراز تک رہیں تو ان کی وجہ سے پیشاب میں شکر آنے لگ سکتی ہے۔

دانتوں اور منہ کو صاف رکھنے کے لیے لوگوں نے تاریخ کے ہر دور میں اپنی اپنی سمجھ کے مطابق کوشش کی ہے۔ کچھ لوگ تو ایسے رہے جنہوں نے اس باب میں کبھی کسی دلچسپی کا مظاہرہ نہیں کیا۔ اگر محفل میں ان کے منہ سے بدبو آتی ہے تو ان کو اس سے کوئی غرض نہ رہی۔

پنجاب میں ایک بیماری ''بغل گندھ'' کے نام سے مشہور ہے جس میں منہ سے شدید بدبُو آتی ہے۔ ہمارے ملنے والوں میں سے ایک پڑھے لکھے اور صاحب حیثیت صاحب ہیں۔ جن کے منہ سے آنے والی بدبو کسی بھی گندے نالے سے زیادہ ہے۔ ہم ذاتی طور پر جانتے ہیں کہ وہ بڑی باقاعدگی سے عمدہ قسم کی ٹوتھ پیسٹ استعمال کرتے ہیں، کبھی کبھی ولایت کے بنے ہوئے لوشن بھی استعمال کرتے ہیں جن کے بارے میں منہ سے بدبو دور کرنے کا شہرہ ہے۔ ان مساعی کے باوجود بدبو ایک مستقل حیثیت رکھتی ہے اگرچہ اس کا

سبب ناک کی پرانی سوزش بھی ہو سکتی ہے لیکن وہ معمولی طریقوں سے آگے جانے پر رضامند نہیں۔

مسوڑھوں کی بیماریاں، ان میں سوزش اور دانتوں کا وقت سے پہلے خراب ہونا یا گھس جانا یا انحطاط پذیر ہو جانا مغربی معاشرہ کی دین ہے۔ ہم نے انگلستان میں مصفا مت والے کسی نوجوان کو کبھی نہیں دیکھا، کہتے ہیں کہ چند ارتغذاؤں اور میٹھی گولیوں کی وجہ سے ان کے دانت خراب ہو جاتے ہیں۔ امریکی ماہرین نے پتہ چلایا ہے کہ اگر پینے والے پانی میں فلورائیڈ نہ ہوں تو چھوٹی عمر کے بچوں کے دانت بھی خراب ہو جاتے ہیں۔ اس لیے امریکہ شہروں میں مہیا کیے جانے والے پانی میں جہاں قدرتی فلورائیڈ موجود نہ ہو، وہاں کے بلدیاتی ادارے اسے علیحدہ شامل کر دیتے ہیں۔

چونکہ امریکہ سے آنے والی ہر چیز عمدہ ہوتی ہے اس لیے ہمارے کچھ دوستوں نے بھی سکولوں کے بچوں میں دانتوں کی بیماریوں کی شرح تلاش کرنے میں بڑی محنت کی۔ اخبارات اور رسائل میں امراض اسنان کے متعدد ماہرین کی ایسی تحقیقاتی رپورٹیں شائع ہوتی رہتی ہیں جس میں کسی کو پرائمری سکولوں کے پچاس فیصدی اور کسی کو ان سے بھی زائد تعداد کے بچوں کے دانت خراب نظر آئے۔ چونکہ پاکستان کے پانی میں فلورائیڈ نہیں تھی اس لیے ان بچوں کے دانت خراب ہو گئے۔ حسن اتفاق سے ان ماہرین کرام نے پینے والے پانی کا تجزیہ کروانے کی زحمت گوارا نہیں کی۔ ہم نے اسی قسم کی غلطی کرنے کی بجائے لاہور میں بہم رسانی آب کے محکمہ کے کیمسٹ عبدالخالق نے قسم سے پوچھ لیا۔ ان کی لیبارٹری کی رپورٹ کے مطابق ہمارے شہری پانی میں فلورائیڈ کی مطلوبہ مقدار موجود ہے اور اگر یہاں کے کسی بچے کے دانت خراب ہیں تو اس میں فلورائیڈ کی کمی کا کوئی ہاتھ نہیں۔

فلورائیڈ سے پہلے ایک مغربی محقق نے درختوں میں پائے جانے والے سبز مادہ CHLOROPHYLL کے بارے میں معلوم کیا کہ وہ کسی جگہ سے بھی بدبو اور سڑاند کو ختم کر دیتا ہے۔ چنانچہ بازار میں ٹوتھ پیسٹ کی درجنوں ایسی قسمیں آ گئیں جن میں کلوروفل کو

خصوصیت سے شامل کیا گیا تھا۔ پھر فلورائیڈ والی ٹیوبیں بھی آ گئیں۔ قرآن مجید نے قوموں کے ذہنی انحطاط کے بارے میں ایک بڑا خوبصورت مشاہدہ عطا کیا ہے:

"کُونُوا قِرَدَةً خَاسِئِین"

(تم ذلیل بندر ہو جاؤ گے)

یہ تو آیت کا لفظی ترجمہ ہے مگر مفسرین میں سے بعض علماء کا خیال ہے کہ وہ لوگ فی الواقع بندر نہیں بنے تھے بلکہ وہ عادات میں بندروں کی مانند ہو گئے تھے۔ کیونکہ بندر دوسروں کی نقل اتارتے وقت عقل کو استعمال نہیں کرتا۔ وہ نقل کرنے میں اپنا نقصان کر لے گا مگر نقالی سے باز نہیں آئے گا۔ کچھ اسی قسم کی جبلت ہماری مشرقی اقوام میں بھی گھر کرتی جا رہی ہے۔ چونکہ امریکن بنیان نہیں پہنتے اس لیے ہمارے نوجوان بھی رنگدار قمیضوں کے نیچے بنیان پسند نہیں کرتے۔ ہمارے ممالک گرم ہیں یہاں پسینہ آتا ہے۔ وہ پسینہ جذب نہیں ہوتا۔ جین کی موٹے کپڑے کی پتلون، مصنوعی ریشے کی قمیض جب بنیان کے بغیر پہنی جائے گی تو پسینہ کھال کو جلا دے گا۔ ان جوانوں میں سے اکثر کے جسم پر رنگ دار دھبے، خارش اور سڑاند ایک مستقل مسئلہ ہے۔

ایک نوجوان چلچلاتی دھوپ میں موٹی جین، چمڑے کے فُل بوٹ اور نائلون کی جرابیں پہن کر تشریف لائے۔ ان کو شکایت تھی کہ وہ کئی راتوں سے خارش کی شدت کے باعث سو بھی نہیں سکے۔ امراضِ جلد کے متعدد ماہرین کو مل چکے ہیں۔ کئی قسم کی ٹیوبیں استعمال کی جا چکی ہیں۔ بیماری کی شدت میں اگر کمی آئی تو وہ کچھ عرصہ سے زیادہ کے لیے نہ تھی۔ یہ مایوس بھی تھے اور دل برداشتہ بھی۔ ان کو عرض کیا گیا کہ اگر آپ کا علاج دوائی کے بغیر کر دیا جائے تو کیا وہ ہدایات پر عمل کریں گے؟ مارے تکلیف کے ہر چیز پر راضی ہو گئے۔

ان کے لیے علاج میں دھوتی باندھنا اور خارش والی جگہوں پر سرکہ لگانا تجویز کیا گیا۔ یہ آسان اور جدید فیشن کے خلاف مشورہ ان کو بڑی مشکل سے قبول ہوا۔ بیماری کی شدت صرف تین دن میں ختم ہو گئی۔

اس نسخہ میں اہم ترین بات جلد کو ہوا لگوانی تھی۔ جسم سے خارج ہونے والی کیمیات ہوا لگنے سے اڑ جاتی ہیں۔ سوتی لباس پسینہ کو جذب کرتا ہے۔ جب جسم کو تازہ ہوا لگی۔ پسینہ کھال کو گلانے کی بجائے اڑنے لگا تو تکلیف اپنے آپ کم ہوگئی۔ سرکہ جراثیم کش اور پھپھوندی کو مارنے میں یکتا ہے۔ اور انہی کی بنا پر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے ہمیشہ پسند فرمایا۔ وہ اسے کھانے اور لگانے کی تاکید فرماتے تھے۔ بلکہ وہ یہاں تک فرما گئے جس گھر میں سرکہ نہ ہو وہ لوگ حقیقت میں غریب ہیں۔ طب جدید بھی اس امر کی تصدیق کرتی ہے کہ یہ بہترین خوراک، محافظ اور علاج ہے۔ مسوڑھوں کی اکثر بیماریوں میں بھی بلکہ دانت درد میں صرف سرکہ کی کلیاں دافع الم ہیں۔

دانتوں کو بیماریوں سے بچانے کی ترکیب یہ ہے کہ ان کو صاف رکھا جائے۔ جدید تحقیقات کے مطابق صحت مند رہنے کے لیے دانتوں کو صبح شام صاف کرنا ضروری ہے۔ اس کے مقابلے میں ہر مسلمان کے لیے یہ ضروری ہے کہ وہ دن میں کم از کم پندرہ مرتبہ نماز کے لیے وضو کے دوران دانتوں کو صاف کرے۔ ہر مسلمان کے لیے یہ ضروری ہے کہ وہ صبح اٹھ کر کھانے پینے کی کسی چیز کو ہاتھ لگانے سے پہلے تین مرتبہ ہاتھ دھوئے پھر تین مرتبہ کلی کرے۔ ہر مسلمان کے لیے یہ ضروری ہے کہ وہ کھانا کھانے کے بعد منہ کو صاف کرے۔

اس سلسلہ میں ابو حمید ساعدیؓ کا مشہور واقعہ ہے کہ انہوں نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں دودھ کا پیالہ پیش کیا۔ انہوں نے دودھ پینے کے بعد دانت صاف کرنے کے لیے پانی طلب فرمایا اور کہا کہ دودھ میں چکنائی ہوتی ہے جو دانتوں سے چپک جاتی ہے۔ اس لیے دودھ پینے کے بعد دانت صاف کرنا ضروری ہے۔

ایک سفر کے دوران نبی صلی اللہ علیہ وسلم اور ان کے ہمراہیوں نے ستو کھائے اس کے بعد بھی کلی کے لیے پانی استعمال فرمایا۔ دانتوں کی صفائی کے بارے میں ان کے اصرار کا یہ عالم تھا کہ حضرت ابو ہریرہؓ اور حضرت ابی سلمہؓ روایت فرماتے ہیں کہ سرور کائنات نے فرمایا:

لولا ان اشق علی امتی لامرتھم بالسواک عند کل

صلوٰۃ (ترمذی، مسلم)

(مجھے اگر اپنی امت پر گرانی کا احساس نہ ہوتا تو میں ہر نماز کے ساتھ مسواک کا حکم دیتا)

اسی ضمن میں ابن زنجویہ حضرت عائشہؓ سے روایت کرتے ہیں کہ نماز جس کے ساتھ مسواک کی جائے وہ بغیر مسواک کے ستر نمازوں سے بہتر ہے۔

دانتوں کی خرابیوں کی ایک وجہ یہ ہے کہ ہم نرم، ملائم اور چکنا ئیدار غذائیں زیادہ کھاتے ہیں۔ ہمیں سخت خوراک یا نیم برشت کھانوں کی عادت نہیں رہی۔ دانتوں کے معالج کہتے ہیں کہ سخت چیزیں کھائی جائیں تا کہ دانتوں کی ورزش ہوتی رہے۔ حضرت عائشہؓ روایت فرماتی ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

لا تقطعوا اللحم بالسكين فانه من صنع الاعاجم والنهسوه فانه اهنأ وامرأ. (ابوداؤد، بیہقی)

(گوشت کو چھری سے نہ کاٹو، کیونکہ یہ عجمیوں کا طریقہ ہے، اسے دانتوں سے نوچ کر کھاؤ، کیونکہ ایسا کرنا خوشگوار بھی ہے اور لذیذ بھی)

غذا میں تازہ سبزیاں اور پھل مسوڑھوں کی تندرستی کے لیے وٹامن ج مہیا کرتے ہیں۔ جبکہ ان کی کمی سکروی بیماری کا باعث ہو سکتی ہے۔ حضور اکرمؐ نے دستر خوان کو سبز چیزوں سے مزین کرنے کا حکم صادر فرمایا۔ کھانا کھانے کے دوران غذا کے کچھ اجزاء اور گوشت کے ریشے دانتوں کے درمیان پھنس جاتے ہیں۔ وہ سڑ کر بدبو اور سوزش پیدا کرتے ہیں۔ دنیائے طب میں پہلی مرتبہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسی پھنسی ہوئی غذا کو نکالنے کے لیے لکڑی کے خلال کی ترکیب عطا فرمائی، انھوں نے پھر خلال کے لیے میٹھی لکڑیوں جیسے کہ سیب اور انگور سے ممانعت فرمائی اور ہدایت کی کہ خلال کے لیے استعمال ہونے والی لکڑی تلخ ہو۔ اس میں حکمت یہ ہے کہ منہ میں کڑواہٹ جانے سے تلخی کے باعث تھوک پیدا ہوتا

ہے اور اس کی زیادہ مقدار نہ صرف یہ کہ غلاظت والی جگہ کو دھو دیتی ہے بلکہ منہ میں تلخی کی موجودگی اعصاب کے معکوس اثر کی بدولت بھوک لگاتی ہے۔

ماہرین علم الاسنان کے مشوروں پر عمل کر کے دانتوں کو برش کرنے کے باوجود لوگوں کے دانت بڑی تعداد میں خراب ہوتے ہیں۔ بھرپور جوانی میں ہی نہیں بلکہ بچپن میں بھی ڈاکٹروں سے دانت نکلوانے پڑتے ہیں۔ یا ان میں سوراخ ہوتے رہتے ہیں جو ڈاکٹر بھرتے رہتے ہیں۔

> ایک ڈاکٹر دوست کا تیسرا دانت جب تیس سال کی عمر میں نکالا گیا تو اس نے ماہرین سے پوچھا کہ وہ اپنے بقایا دانتوں کو بچانے کے لیے برش کے علاوہ اور کیا کرے؟ وہ سب ہنسنے لگے کہ یہ عمل دانتوں کے انحطاط کا حصہ ہے جس کو روکنے کی کوئی ترکیب نہیں۔

بچوں کے دانتوں کے سلسلہ میں تو لوگ فلورائیڈ کا چرچا کرنے لگے لیکن پانی میں اسے شامل کرنے اور ٹوتھ پیسٹ میں بھی اسے شامل کرنے کے باوجود دانتوں کے خراب ہونے، ان میں سوراخ پڑنے یا ان پر لاکھا جم جانے کی شرح میں کسی قسم کی کوئی کمی واقع نہیں ہوتی۔ ہمارے کچھ دوستوں کو اعداد و شمار کے جمع کرنے کا بڑا شوق ہے اور وہ کبھی کبھی اخبارات میں مختلف بیماریوں اور دانتوں کے امراض میں مبتلاؤں کی شرح بتاتے رہتے ہیں۔ لیکن انہوں نے کبھی یہ بیان نہیں کیا کہ وہ لوگ جو اپنے دانتوں کو دن میں دو بار برش کرتے ہیں۔ سال کے بعد ڈاکٹر کو دکھاتے بھی ہیں ان کے دانت کیوں خراب ہوتے ہیں؟ کیا یہ حقیقت نہیں کہ جدید علم الاسنان، تعلیماتِ نبوی کی سطح پر آج بھی نہیں آ سکا۔ کیونکہ دانتوں کو تندرست رکھنے کے لیے صرف دھونا کافی نہیں بلکہ ان کے بچاؤ کی بہترین ترکیب مسواک ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی ذاتی زندگی میں مسواک کو ہر طرح سے اہمیت حاصل تھی۔ وہ تازہ شاخ سے مسواک کرتے تھے۔ پہلے اسے دانتوں سے چبا کر نرم کرتے تھے۔ پھر اسے صرف استعمال ہی نہ کرتے تھے بلکہ کرتے رہتے تھے۔ حضرت ابن عباسؓ نے انہیں تہجد

سے پہلے مسواک کرتے دیکھا۔ وہ صبح اٹھ کر مسواک کرتے تھے، سوتے وقت مسواک کرتے تھے۔ ہر نماز سے پہلے مسواک کرتے تھے اور حد یہ کہ انھوں نے اپنی دنیاوی زندگی میں آخری کام بھی مسواک ہی کیا۔ اس غرض کے لیے وہ پیلو کے درخت کی لکڑی کو پسند کرتے تھے اور ایک روایت میں انہوں نے زیتون کی مسواک بھی پسند فرمائی۔

مسواک کے فوائد پر توجہ کریں تو پیلو کی کیمیاوی ترکیب میں وہ تمام عناصر شامل ہیں جن کے بارے میں کسی بھی ماہر امراض دندان نے آج تک ذکر کیا ہے۔ اس میں مسوڑھوں کو خشک کرنے کے لیے ٹینک ایسڈ ہے۔ دانتوں کے انحطاط کو روکنے کے لیے فلورائیڈ ہیں۔ منہ کی جھلی کی صحت کے لیے وٹامن ہے۔ جراثیم کو مارنے والے عناصر کے ساتھ نمک کی معقول مقدار موجود ہے۔ ان کا طریقہ تھا کہ وہ مسواک کو دانتوں کے اطراف میں اندر اور باہر سے پھیرنے کے علاوہ اسے زبان پر بھی ملتے تھے جس کا اضافی فائدہ بلغم کا اخراج اور ہاضمہ کی اصلاح ہے۔

مسواک کرنے سے دانتوں اور مسوڑھوں کے عضلات کی ورزش ہوتی ہے ان کے دوران خون میں اضافہ ہوتا ہے۔ جب دانتوں کے درمیان غذا نہ پھنسے گی، ان پر چپکی ہوئی چیزوں کو دن میں کم از کم ایک مرتبہ دھو کر نکال دیا جائے گا اور ان کو دن میں کم از کم دو مرتبہ ورزش کے ساتھ جراثیم کش اور محرک کیمیاوی عناصر سے مالش کی جائے گی تو پھر ان کا خراب ہونا ناممکن امر ہے۔ جس کی سب سے اہم مثال جنگ احد میں نظر آتی ہے۔

جنگ احد میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے کچھ دانت ٹوٹ گئے اور کچھ ہلنے لگے۔ منہ کے ان زخموں کے علاوہ ان کی گال اور سر پر بھی گھاؤ تھے۔ غالباً سر اور چہرے کی ہڈیاں بھی ٹوٹ گئی تھیں۔ ایسے زخم اگر کسی بھی شخص کو لگتے تو ان کے بعد سب سے پہلی تکلیف درد اور اعصاب پر دباؤ سے صدمہ یعنی SURGICAL SHOCK ہونا ایک ضروری امر تھا۔

یہی کیفیت اکثر مریضوں میں موت کا باعث ہو سکتی ہے۔ اس کے بعد چہرے پر ورم، بینائی کا متاثر ہونا، منہ سے خون نکلنا، منہ میں ورم، بعد میں بخار ہونا ضروری لوازم

ہیں۔ ایسے مریض کے لیے کم از کم ایک ماہ کے لیے روزمرہ کی زندگی گزارنا ممکن نہیں رہتا۔ لیکن اس جنگ کی تفصیلات کو دیکھیے تو ان تمام چیزوں میں سے کچھ بھی نہ ہوا۔ انہوں نے اپنے زخموں کو تازہ پانی سے خوب دھو کر، سوزشی عناصر صاف کر دیئے۔ جریان خون کو بند کرنے کے لیے بوری جلا کر راکھ بھری۔ اور ہلتے دانتوں کے لیے بعد میں سونے کی تار لگائی گئی۔ جنگ کے فوراً بعد انہوں نے ذاتی طور پر نقصانات کا جائزہ لیا۔ شہداء کو اجتماعی قبروں میں دفن کرنے کی جگہیں مقرر کیں۔ شہداء کی نماز جنازہ پڑھی۔ مدینہ سے آنے والوں کے سوالات کا جواب دیا اور ایک نارمل آدمی کی طرح گھر واپس آئے۔

اُحد کے بعد جنگِ خیبر کے موقع پر دانتوں سے نوچ کر بکرے کی ران کھائی اس کا مطلب واضح ہے کہ ان کے دانتوں میں مجروح ہونے کے باوجود اتنی طاقت موجود تھی کہ وہ گوشت کو دانتوں سے کاٹ کر کھا سکتے تھے۔

جدید علم الانسان ایسے کسی بھی مریض کے دانتوں کو دس سال میں بھی ایسی طاقت دینے سے قاصر ہے۔ ان کے دانتوں میں طاقت کی موجودگی اس مسلسل ورزش کا نتیجہ تھی جو وہ مسواک کی صورت میں ہر روز کرتے تھے۔

ہمارے وہ بزرگ جو مسواک کیا کرتے تھے، اپنی آخری عمروں تک اپنے موتیوں جیسے چمکدار دانتوں کے ساتھ ہر قسم کی خوراک کھاتے تھے اور ان کے دانت عمر کے ساتھ انحطاط پذیر نہ ہوتے اور یہ مسواک کا کرشمہ تھا۔

-☆-

چقندر ۔۔۔ سلق

BEETROOTS

BETA VULGARIS

چقندر، بھارت، پاکستان، شمالی افریقہ اور یورپ میں کثرت سے سبزی کے طور پر کاشت کیا جاتا ہے۔ اگرچہ اس کی جنگلی قسم بھی ہے مگر اس کو خوراک اور علاج دونوں کے لیے بیکار سمجھا جاتا ہے۔ یورپ میں اس کا پودا 1548ء میں افریقہ سے لایا گیا اور اب یہ وہاں کی خوراک اور صنعت میں آلو کے بعد سب سے زیادہ مقبول سبزی ہے۔

چقندر کا تعلق پالک کے ساگ کے خاندان سے ہے۔ البتہ اس کا خوراک میں پسندیدہ حصہ جڑ ہے جس میں غذائی عناصر جمع ہو کر شلغم کی سی شکل بن جاتی ہے۔ اس گولے کے اوپر جڑوں کے مزید ریشے اور بال ہوتے ہیں۔ عام طور پر چقندر کا رنگ اندر سے بھورا اور قرمزی ہوتا ہے جسے لال کہا جا سکتا ہے۔ اس کی ایک سفید قسم بھی ہوتی ہے۔ یورپ میں اس کی بستانی، سفید، سمندری، شکری اور ایک قسم MENGIEL WURZEL پائی جاتی ہے۔

چقندر کی چھوٹی ہوئی جڑ اور پتے خوراک میں استعمال ہوتے ہیں، یہ سلاد کے طور پر پکایا جاتا ہے۔ اسے ابال کر کھاتے ہیں۔ گوشت کے ساتھ سالن کے طور پر پکایا جاتا ہے۔ اس کا اچار ڈالتے ہیں اور اس سے یورپ میں کھانڈ بنتی ہے کیونکہ اس کی شکری قسم میں ۲۴ فیصدی شکر پائی جاتی ہے۔ چقندر سے حاصل ہونے والی چینی زیادہ سفید، چھوٹے دانے والی اور مٹھاس میں گنے کی کھانڈ سے پھیکی ہوتی ہے چقندر کی ایک قسم BETA CICLA کی جڑ

کی موٹائی قابلِ توجہ نہیں ہوتی۔

آئرلینڈ کے ساحلی علاقوں میں اسے زیادہ طور پر رس بھرے اور لذیذ پتوں کی وجہ سے کاشت کیا جاتا ہے۔ اس کے پتوں کے درمیان پھولی ہوئی رگیں ہوتی ہیں۔ جن کو لوگ ''گندلوں کے ساگ'' کی مانند پکا کر کھاتے ہیں۔ دیگر تمام اقسام کے پتے پالک کی مانند چوڑے ہوتے ہیں۔ پکنے پر لذیذ ہوتے ہیں اور بڑے شوق سے کھائے جاتے ہیں۔ پالک کے ساگ میں آکسلیٹ زیادہ ہوتے ہیں۔ اس لیے پالک کو زیادہ کھانے سے پیشاب میں جلن اور کبھی کبھار گردوں میں پتھری پیدا ہو سکتی ہے جن کو پتھری یا درد گردہ کی شکایت ہو ان کے لیے مضر ہے۔ جبکہ چقندر کے پتے اس نقصان دہ عنصر سے پاک ہیں۔ جزائر شرق الہند میں چقندر کا ساگ پکانے اور سلاد میں مقبول ہے۔

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت ام المنذرؓ روایت فرماتی ہیں:

دخل رسول اللّٰه صلى اللّٰه عليه وسلم و معه على رضى اللّٰه عنه ولنا دوال معلقة. فجعل رسول اللّٰه صلى اللّٰه عليه وسلم يا كل وعلى معه يا كل. فقال رسول اللّٰه صلى اللّٰه عليه وسلم مه يا على! انك ناقه فجعلت لهم سلقا وشعيرا. فقال النبى صلى اللّٰه عليه وسلم. فاصب من هذا. فانه اوفق لك. (ابوداؤد، ترمذی)

(میرے گھر رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم تشریف لائے اور ان کے ہمراہ حضرت علیؓ بھی تھے۔ میرے یہاں اس وقت کھجور کے خوشے لٹک رہے تھے۔ ان کی خدمت میں وہ پیش کیے گئے۔ وہ دونوں کھاتے رہے اور اس کے دوران رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے

حضرت علیؓ سے کہا کہ تم اب مزید نہ کھاؤ کہ ابھی بیماری سے اٹھنے کی وجہ سے کمزور ہو پھر میں نے ان کے لیے چقندر کا سالن اور جو کی روٹی پکائی۔ اس پر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ ہاں! علی تم اس میں سے کھاؤ کہ یہ تمہارے لیے مفید ہے)

حضرت سہل بن سعدؓ روایت کرتے ہیں۔

کنا نفرح بیوم الجمعة، کانت لنا تجوز تاخذ اصول السلق فتطرحه في القدر و تكركر عليه حبات من شعير واللّٰه ما فيه شحم ولا ودک. فاذا صلّينا الجمعة انصرفنا فسلمنا عليها فتقدمه لنا وكنا نفرح بيوم الجمعة من اجله. (بخاری ومسلم)

(ہم جمعہ کے دن بہت خوشی محسوس کرتے تھے کیونکہ اس روز ایک بڑھیا آتی تھی جو ہنڈیا میں چقندر کی جڑیں اور جو ڈال کر ان کو خوب پکا کر چیتی۔ اس میں خدا کی قسم! نہ تو چربی ہوتی تھی اور نہ چکنائی۔ ہم جمعہ پڑھ کر اس کے پاس جاتے، اسے سلام کرتے اور وہ اپنا پکوان ہمارے آگے رکھتی۔ اور ہم اسے کھانے کی خوشی میں جمعہ کے دن مسرور رہتے)

یہ خاتون چقندر اور جو کی دیگ پکا کر ہریسہ کی مانند گھوٹ کر مسجد نبویؐ کے دروازے پر فروخت کرتی تھی۔

محدثین کے مشاہدات

چقندر اگرچہ ٹھنڈک رکھتا ہے مگر ایسی کہ جسم کو ناگوار نہیں گزرتی، جسم کے سدے کھولتا ہے۔ اس کی سیاہ قسم قابض ہے۔ چقندر کاٹ کر سر پر ملنے سے گرتے بال رک جاتے ہیں۔

اکیزیما اور پتی میں مفید ہے۔ اسے پکا کر اور پانی میں گھوٹ کر لگانے سے سر کی جوئیں مر جاتی ہیں۔ اگر بفہ موجود ہو تو اس پانی میں تھوڑا سا شہد ملا کر لگانا مفید ہے۔

چقندر کھانے سے جگر کا فعل بہتر ہوتا ہے اور تلی کی سوزش کو کم کرتا ہے۔ سیاہ قسم کو مسور کی دال کے ساتھ پکانا پیٹ کے لیے ثقیل ہے لیکن سفید قسم کی مسور کی دال کے ساتھ پکا کر کھایا جائے تو قولنج سے پیدا ہونے والی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

اس میں غذائیت کم ہوتی ہے اور اس کا کھانا پیٹ کو بوجھل کرتا ہے، خون کو جلاتا ہے اس لیے فقر الدم پیدا کرتا ہے۔ اس کی اصلاح کے لیے سرکہ اور السی کو شامل کرنا مفید رہتا ہے۔ چقندر کی اکثر قسمیں قبض پیدا کرتی ہیں اور دیر ہضم ہونے کی وجہ سے پیٹ میں نفخ پیدا کرتی ہیں۔

محدثین کرام نے چقندر کے باب میں جو مشاہدات رقم کیے ہیں ان میں سے اکثر نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے مشاہدات کے برعکس ہیں۔ انہوں نے حضرت علیؓ کے لیے چقندر کے سالن کو اس وقت پسند فرمایا جب وہ بیماری سے اٹھے تھے۔ نقاہت محسوس کر رہے تھے۔ ایسے میں ان کو ایسی غذا دینی مقصود تھی جو آسانی سے ہضم ہو سکے۔ اور ان کی کمزوری کو رفع کرے۔ اس غرض کے لیے نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے چقندر کا سالن اگر پسند فرمایا تو یہ یقینی بات ہے کہ اس سالن میں کمزوری کو دور کرنے اور جلد ہضم ہو جانے کی صلاحیت موجود تھی۔

چقندر کی کیمیاوی ہیئت پر غور کریں تو اہم ترین بات جو سامنے آتی ہے وہ اس میں شکر کی موجودگی ہے۔ عام طور پر یہ مقدار ۲۲ فیصدی کے لگ بھگ ہوتی ہے۔ یہ عام بات ہے کہ لوگ بیماری کے دوران یا اس کے بعد کی کمزوری کے لیے گلوکوس دیتے ہیں۔ شکر اور نشاستہ کی قسم خواہ کوئی ہو جسم کے اندر جا کر ایک مختصر سے عمل کے بعد گلوکوس میں تبدیل ہو جاتی ہے۔ اس لیے چقندر کے دیگر اجزاء سے قطع نظر بھی کر لیں تو شکر کی موجودگی کمزوری کے لیے یقیناً فائدہ مند ہوگی۔ سبزی اور پھل جیسے بھی ہوں ان میں ناقابل ہضم مادہ کثیر مقدار میں ہوتا ہے جو قبض کو دور کرتا ہے۔ اس کی اصلاح کے لیے دونوں مقامات پر سرکہ کی

بجائے جو استعمال کیے گئے۔

اس میں دل کو تسکین دینے والی ٹھنڈک ہے جبکہ سیاہ اقسام قابض ہوتی ہیں اس کا پانی نکال کر لگانے سے خارش اور چھیپ اور خاص طور پر داد کو فائدہ ہوتا ہے۔ یہاں پر توجہ طلب حقیقت یہ ہے کہ جلد کی جو بیماریاں بیان کی گئیں، وہ سب کی سب پھپھوندی کی وجہ سے ہوتی ہیں۔ جس سے ظاہر ہوتا ہے کہ چقندر کا عرق پھپھوندی کو ختم کرتا ہے۔ بلکہ یہ تحقیقات کے لیے ایک نئے باب کو کھولنے کا باعث ہو سکتا ہے۔ کیونکہ جتنی بھی جراثیم کش دوائیں آج کل مستعمل ہیں، وہ تمام پھپھوندی سے تیار ہوتی ہیں۔ اس لیے عین ممکن ہے کہ جسم سے ان کے زہریلے اثرات کو زائل کرنے میں چقندر کا بھی دخل ہو۔

چقندر کے پانی کو شہد کے ساتھ پیا جائے تو بڑھی ہوئی تلی کو کم کرتا ہے اور جگر میں پیدا ہونے والی رکاوٹوں کو دور کرتا ہے۔ ہمارے ذاتی تجربہ میں شہد یرقان کا بہترین علاج ہے۔ طب جدید میں چونکہ یرقان کے علاج میں گلوکوس دیا جاتا ہے اس لیے فنی نقطہ نظر سے شہد اور چقندر کا پانی نہ صرف یہ کہ یرقان میں مفید ہے بلکہ صفراء کی نالیوں میں پتھری یا دوسرے اسباب سے پیدا ہونے والی رکاوٹوں کا علاج بھی ہے۔

سفید چقندر کو اگر مسور کی دال کے ساتھ پکایا جائے تو یہ طاقت دیتا ہے اور اسہال کو دور کرتا ہے۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات

چقندر سیاہ میں قبض پیدا کرنے، ہاضمہ کے خراب کرنے کی استعداد، سفید کی نسبت زیادہ ہے۔ دست آور ہے، چقندر کے پودے کی سب سے مفید چیز اس کے پتے ہیں۔ ان کا پانی نکال کر ان مقامات پر لگائیں جہاں سے بال اُڑ گئے ہوں تو بال نکل آتے ہیں۔ ان کے جوشاندہ سے سر دھونا سکری یعنی بفہ کی بیماری کو دور کرتا ہے۔ چہرے پر پڑنے والے داغ، حساسیت اور چھیپ میں مفید ہے۔ اس کی سر میں مالش کرنے سے جوئیں مر جاتی

ہیں۔ ورم والے مقامات پر اس کا پانی ملنے سے ورم رفع ہو جاتا ہے۔ آگ سے جھلسی ہوئی جگہ پر اس پانی کو لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اسی پانی کو شہد یا روغن بادام کے ساتھ ملا کر نیم گرم کان میں ٹپکانے سے ورم اور درد کو فائدہ ہوتا ہے۔

چقندر کے پتوں کا پانی نکال کر اس سے کلی کرنا یا اسے مسوڑھوں پر ملنے سے دانت کا درد جاتا رہتا ہے۔ بعض اطباء کا خیال ہے کہ ایسا کرنے کے بعد آئندہ درد نہیں ہوتا۔ سر کے بال کم ہوں تو چقندر کے پانی سے دھونا مفید ہے۔ جبکہ نجم الغنی خان اس میں بورہ ارمنی ملا کر استسقاء اور ہاتھ پیروں کے ورم پر لیپ کرنے کی تجویز کرتے اور فائدہ بیان کرتے ہیں۔

چقندر کے اجزاء دست آور ہیں۔ جبکہ اس کا پانی دستوں کو بند کرتا ہے۔ سرخ قسم کو پکا کر کھانا کمزوری اور ضعفِ باہ میں مفید ہے۔ اس کو رائی اور سرکہ ڈال کر پکانے کے بعد کھایا جائے تو یہ جگر اور تلی سے سدے نکال دیتا ہے۔ اسے کافی دنوں تک کھانے سے درد گردہ، مثانہ اور جوڑوں کے درد کو فائدہ ہوتا ہے۔ یہی ترکیب مرگی کی شدت کو کم کرنے میں مفید ہے۔

حکیم مفتی فضل الرحمٰن نے لکھا ہے کہ چقندر کے چھلکے کاٹ کر ان کو پانی میں خوب ابالا جائے۔ اس پانی کے ساتھ سوجے ہوئے نقرس یا گنٹھیا والے جوڑوں کو بار بار دھونے سے درد اور ورم جاتا ہے۔ چقندر کے بیج معدہ میں غذا کو خراب کرتے ہیں۔ اطباء نے اس میں نقصان کے علاوہ کوئی فائدہ بیان نہیں کیا۔

کیمیاوی ہیئت

چقندر میں ایک کیمیاوی جزو عامل BETIN پائی جاتی ہے یہ ماہواری کے خون کو بڑھاتی ہے۔ پیشاب آور ہے۔ معدہ اور آنتوں میں اگر جلن ہو تو یہ اس کو رفع کرتی ہے۔ سفید چقندر سے حاصل ہونے والا جزو عامل بلین ہے جبکہ سرخ قسم سے میسر آنے والی صرف حیض آور ہے۔

جدید مشاہدات

چقندر کی جڑوں کا جوس نکال کر اگر اس کو ناک میں ٹپکایا جائے تو سر درد، اور دانت درد

کوفوراً دور کرتا ہے۔ اسے اگر سر کے اطراف میں لگایا جائے تو آنکھوں کی سوزش اور جلن میں مفید ہے۔ چقندر کے پانی کو روغن زیتون میں ملا کر جلے ہوئے مقام پر لگانا مفید ہے۔
سفید چقندر کا پانی جگر کی بیماریوں میں اچھے اثرات رکھتا ہے۔

چقندر کے قتلوں کو پانی میں ابال کر اس پانی کی ایک پیالی صبح ناشتہ سے ایک گھنٹہ پہلے پینے سے پرانی قبض جاتی رہتی ہے اور بواسیر کی شدت میں کمی آ جاتی ہے۔ یورپ اور ایشیا میں اکثر لوگ چقندر کے قتلوں کو ابال کر کھانے کے ساتھ سلاد کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔ یہ پالک کے خاندان سے تعلق رکھنے کے باوجود اس جیسے مضر اثرات نہیں رکھتا۔ اس لیے چقندر کے پتے متعدد مقامات پر سبزی کی مانند پکائے جاتے ہیں اور مفید اثرات رکھتے ہیں۔

سرخ چقندر کو نسوانی اعضا کے لیے مقوی مانا گیا ہے۔ رحم کی کمزوری کے لیے بطور سبزی یا اس کا جوشاندہ ایک طویل عرصہ تک استعمال کرنا مفید ہے۔

جلد کے زخموں، بفہ اور خشک خارش میں چقندر کے قتلوں کو پانی اور سرکہ میں ابال کر لگانا مفید ہے۔ اس مرکب کو دو چار مرتبہ لگانے سے سر کی خشکی غائب ہو جاتی ہے۔ سرکہ کی موجودگی کی وجہ سے زیرِ ناف خارش میں بھی مفید ہے۔

اطباءِ قدیم اور محدثین نے چقندر کو اچھے الفاظ میں بیان نہیں کیا۔ اس کے باوجود دنیا کے اکثر ممالک میں یہ مقبول غذا ہے۔ اگر اس میں نقصانات ہوتے تو لوگ کبھی کا چھوڑ چکے ہوتے۔ مگر مشاہدات اس کے برعکس ہیں۔ چقندر ایک مفید اور مقوی غذا، اور خارش کی متعدد قسموں کے لیے مقامی استعمال کی قابلِ اعتماد دوا ہے۔

-☆-

دودھ ۔۔۔ لبن

MILK

LACTUS

دودھ انسان کی سب سے پرانی خوراک ہے۔ جب سے انسانوں کو مویشی پالنے کی سمجھ آئی۔ انہوں نے اس وقت سے ان کے دودھ سے فائدہ اٹھانا بھی سیکھ لیا۔ مورخین کہتے ہیں کہ زمانہ قدیم میں دیوتاؤں اور پیغمبروں نے انسانوں کو دودھ سے فائدہ اٹھانا سکھایا۔ شط العرب کے شہروں میں آج سے ۵۰۰۰ سال قبل دودھ کو نہ صرف یہ کہ باقاعدہ استعمال کیا جاتا تھا بلکہ شہروں سے باہر ایسے کارخانے قائم تھے جہاں دودھ کو صاف کر کے شہروں میں مہیا کیا جاتا تھا، پھر ان سے دہی، پنیر اور گھی بنا کر سپلائی ہوتا اور ان کے وجود سے ابتدائی ڈیری فارموں کا سراغ ملتا ہے۔

ہندوستان کے لوگ اگرچہ زمانہ قدیم میں بھی دودھ پیتے تھے لیکن اس کا باقاعدہ استعمال ایشیائے کوچک سے آریوں کی آمد کے بعد شروع ہوا۔ چونکہ گائے ان کا ذریعہ معاش بن چکی تھی اس لیے بعد والوں نے اس کی عزت میں روز بروز اضافہ کرتے ہوئے ماں کا رتبہ دے دیا۔ کرشن جی مہاراج کا زیادہ تر تعلق دودھ کا کاروبار کرنے والی خواتین سے رہا ہے۔ اور ان کو مکھن بہت پسند تھا۔

توریت مقدس نے انسان کی زمین پر آبادکاری کے تذکرے کے ساتھ پہلے باب پیدائش ہی میں دودھ کا ذکر متعدد مقامات پر کیا ہے۔

کرشن جی مہاراج کے زمانہ میں بھی دیہات سے وہ لوگ جن کی اپنی زمین نہ ہوتی تھی یا کم زمین کے باعث گزارا نہ کر سکتے تھے، گائیاں پال کر ان کا دودھ فروخت کر کے اضافی آمدن حاصل کرتے تھے۔ یہ شوق ابتدائی دور کے مشرقی افریقہ میں بھی ملتا ہے۔ البتہ مشرق بعید کے ممالک کو دودھ سے واقفیت ہوئے زیادہ عرصہ نہیں گزرا۔ اگرچہ یہ دیر سے اس میدان میں آئے ہیں لیکن آسٹریلیا اور نیوزی لینڈ دنیا بھر میں دودھ اور اس کی مصنوعات کے معاملے میں اپنا مقام رکھتے ہیں۔

امریکہ میں پہلی گائے 1611ء میں جیمس ٹاؤن کے آبادکاروں نے درآمد کی۔ اور اس کے بعد یہ سلسلہ اتنی ترقی کر گیا کہ 1851ء میں پنیر بنانے کی ایک فیکٹری نیویارک سٹیٹ میں قائم ہوئی۔ وہاں پر پنیر آج کل اتنا مقبول ہے کہ امریکہ کے دودھ کی کل پیداوار کا ۲۴ فیصدی پنیر بنانے میں صرف ہوتا ہے۔ ان کے یہاں تو دودھ کی رغبت سے ناجائز فائدہ اٹھاتے ہوئے کسی ستم ظریف نے ایک مرتبہ مشہور کر دیا کہ خواتین کے دودھ میں توانائی کی موجودگی کسی بھی عمر کے لوگوں کے لیے کارآمد ہو سکتی ہے۔ چنانچہ کئی غریب عورتیں اپنا دودھ بچے کو پلانے کے بجائے دکانوں پر فروخت کرنے لگیں۔ لیکن یہ بیہودہ شوق چند دنوں میں ختم ہو گیا۔

دنیا کے مختلف ملکوں میں زیادہ تر گائے کا دودھ مقبول ہے اور اسی غرض سے عمدہ سے عمدہ گائیں پالنا اور ان کے دودھ میں اضافہ کرنا ایک صنعت کی شکل اختیار کر گیا ہے۔ ایک عام امریکن گائے روزانہ ایک من دودھ دیتی ہے۔ کہتے ہیں کہ اس صلاحیت میں ہر سال بہتری پیدا کی جا رہی ہے۔ گائیں پالنے اور ان کے دودھ سے فوائد حاصل کرنے والے ممالک میں ارجنٹائن، ڈنمارک، ناروے آسٹریلیا اور نیوزی لینڈ عالمی اہمیت رکھتے ہیں۔

بھینس کا دودھ شمالی ہندوستان میں زیادہ تر مقبول ہے۔ بلکہ پنجاب میں کوئی بھی دودھ پینے والا تندرستی کی حالت میں گائے کے دودھ کو پسند نہیں کرتا۔ بھینس کا دودھ گاڑھا، اس میں چکنائی زیادہ، لحمیات زیادہ اور پانی کم ہوتا ہے۔ اس کا مکھن سفید، اور ایک عام

بھینس روزانہ بیس لیٹر دودھ دیتی ہے اور اس سے ایک کلو مکھن نکل سکتا ہے۔

بھینس امریکہ اور افریقہ میں بھی ہوتی ہے لیکن ان ممالک کی بھینس کا حلیہ ہمارے ہاں کی بھینس سے تھوڑا سا مختلف اور عادات برعکس ہوتی ہیں۔ وہاں پر بھینس وحشی درندوں میں شامل ہے۔ حتیٰ کہ عرب میں "جاموس" سے مراد بھینس کی شکل کا ایک وحشی جانور ہے۔ اس نسل کی بھینسوں کا دودھ برائے نام ہوتا ہے۔ پنجاب میں بھینس کا دودھ توانائی کا مظہر سمجھا جاتا ہے۔ کشتی لڑنے والے پہلوان اپنی طاقت میں اضافہ کرنے کے لیے بھینس کا دودھ اور گھی کثرت سے استعمال کرتے ہیں۔ حاملہ عورتیں کمزوری کو دور کرنے کے لیے اور زچگی کے بعد بھینس کا دودھ اور گھی پسند کرتی ہیں۔ ان میں سے اکثر کو زیادہ چکنائی کے استعمال سے خون کی نالیوں اور دل کی بیماریوں کا شکار ہونا پڑتا ہے۔ پنجاب کے لوگ چائے میں بھی گائے کا دودھ پتلا ہونے کی وجہ سے پسند نہیں کرتے۔

دیہات میں بکریاں پالنے کا رواج موجود ہے۔ لیکن بکری کا دودھ کوالٹی میں عمدہ ہونے کے باوجود مقبول نہیں۔ حالانکہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنی حیاتِ مبارکہ میں ہمیشہ پینے کے لیے بکری کے دودھ کو پسند فرمایا۔ اردو محاورے میں بکری کا دودھ بھی ضرب المثل رہا ہے جیسے کہ "مینگنیاں ڈال کر دودھ دینا"۔

ہندوستان میں بکری کو شہرت مہاتما گاندھی سے ہوئی۔ یہ بھارتی راہنما ساری زندگی بکری کا دودھ پیتے رہے اور جب انگلستان گئے تو اپنی بکری ساتھ لے گئے۔

ہندوستان کے متعدد گھرانوں میں بچوں کو اگر ماں کا دودھ میسر نہ ہو تو بکری کا دودھ پلاتے تھے۔ میرے اپنے خاندان میں ایک بچے کی پرورش کے لیے بکری خریدی گئی جسے وہ قالین والے کمرے میں باندھتے تھے۔

بھیڑ کا دودھ چکنائی میں بھینس سے گاڑھا ہوتا ہے۔ ہمارے یہاں کے پینے والے اسے پسند نہیں کرتے، کہتے ہیں کہ اس میں سے خاص قسم کی ناگوار بدبو آتی ہے۔

چین، روس اور تبت کے بعض علاقوں میں گھوڑیوں کا دودھ بڑا پسند کیا جاتا ہے۔

منگول ہمیشہ گھوڑیوں کا دودھ پیتے تھے۔ اس میں چکنائی بڑی تھوڑی ہوتی ہے اس لیے جلد ہضم ہوتا ہے اور توانائی دینے میں اہمیت رکھتا ہے۔

کوہ ہمالیہ کے دامن میں سرا گائے ہوتی ہے۔ یہ قد میں عام گائے سے چھوٹی اور جسم پہ پہاڑی بکرے کی مانند لمبے بال ہوتے ہیں، پہاڑی علاقوں میں گائے کی طرح کا ایک جانور یاک پایا جاتا ہے۔ بعض کے نزدیک یہ سرا گائے کی قسم ہے۔ اس کے دودھ میں چکنائی گائے سے زیادہ لیکن دودھ کم۔ وہاں کے لوگ اس جانور کو اس حد تک پسند کرتے ہیں کہ یاک کا گوبر سکھا کر چائے میں بھی ڈالتے اور مزے سے پیتے ہیں۔

ہندوستان کے مغربی گھاٹ کے علاقے اور برہنہ اقوام میں گدھی کا دودھ بڑا پسند کیا جاتا ہے۔ ہم نے بمبئی میں گوالے دیکھے ہیں جو گدھیوں کی قطار لیے بازار میں آواز لگا کر گدھی کا دودھ فروخت کرتے تھے۔ اس کی ایک وجہ یہ بھی ہے کہ پرانے وید گدھی کا دودھ تپ دق کے مریضوں کو دوا کے طور پر دیتے تھے۔ کہتے ہیں کہ یہ دودھ جسمانی کمزوری کے لیے مفید ہے۔

کیمیاوی ساخت کے لحاظ سے کتیا کا دودھ اچھی چیز قرار دیا جاتا ہے۔ لیکن وہ لوگ جو کہ اسلامی تعلیمات کی خلاف ورزی میں کتے پالتے، ان کا منہ چومتے بلکہ اپنے ساتھ سلاتے ہیں ان کو بھی یہ دودھ پیتے سنا نہیں گیا۔ اس کی غالباً وجہ یہ ہے کہ کتا رکھنا ہمیشہ خطرناک ہوتا ہے اور اس کے دودھ سے بھی صحت کے کچھ مسائل پیدا ہو سکتے ہیں۔

غذا میں حلال اور حرام کا تصور اسلام نے دیا ہے۔ اسلام نے حرام جانوروں کا دودھ بھی حرام قرار دیا ہے۔ دلچسپ بات یہ ہے کہ وہ لوگ جو اسلام کو نہیں مانتے اور اس کے حلال وحرام کو اس جدید زمانہ میں جہالت کی بات سمجھتے ہیں، ان میں سے کوئی بھی کسی حرام جانور کا دودھ نہیں پیتا۔ ہم نے پوری دنیا میں کوئی بھی درندوں، سورنیوں، بلیوں وغیرہ کا دودھ پیتا نہیں دیکھا۔ اور یہ واقعہ اس امر کا ایک اہم ثبوت ہے کہ وہ اسلام کے فلسفہ حلال وحرام پر معترض ہونے کے باوجود اپنی عملی زندگی میں اس پر عمل کرتے ہیں۔

دودھ کی خرابیاں اور اس سے خطرات

دودھ حاصل کرنے کے لیے یہ ضروری ہے کہ یہ تندرست جانور سے حاصل کیا جائے۔ جانور کو اچھی خوراک دی جائے، دودھ نکالنے سے پہلے اس کے تھن صاف کیے جائیں تا کہ بیرونی غلاظت دودھ میں داخل نہ ہو۔ جس برتن میں دودھ نکالا جائے وہ برتن صاف ہو ورنہ دودھ خراب ہو جائے گا۔ پھر اسے ڈھانپ کر رکھا جائے۔

حضرت جابر بن عبداللہؓ روایت فرماتے ہیں۔

جاء ابو حمید، رجل من الانصار من النقیع باناء من لبن الی النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم فقال النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم الاخمرتہ ولو ان تعرض علیہ عوذا.

(بخاری ومسلم)

(نقیع سے انصار کا ایک شخص ابوحمید، نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں دودھ کا ایک برتن لے کر حاضر ہوا۔ حضورؐ نے فرمایا کہ اسے ڈھانپ کر کیوں نہیں رکھا گیا۔ خواہ اس پر لکڑی کا ٹکڑا ہی رکھ دیا جاتا)

عام طور پر دودھ سے یہ مسائل پیدا ہو سکتے ہیں۔

1- برتن ننگا ہو تو اس پر مکھیاں، آس پاس کی دھول، گوالوں کے گندے ہاتھ دودھ کے برتن میں جا کر متعدد اقسام کے جراثیم داخل کر دیتے ہیں۔

2- گائیوں میں تپ دق ایک عام بیماری ہے۔ کمزور جانور پر بھی تو دق کا شبہ ہو سکتا ہے لیکن انگلستان میں حیرت اس وقت ہوئی جب بارکلس کمپنی کی ایک گائے کو صحت اور تندرستی کی بنا پر بہترین گائے کا انعام دیا گیا۔ بعد میں معلوم ہوا کہ اس گائے کو دق تھی۔ اس کے علاوہ زہر باد، ہیضہ، اسہال اور مالٹا بخار جراثیم آلود دودھ سے ہو سکتے ہیں۔

3- گلے کی سوزش، جراثیمی سوزش، سرخ بخار، زہر باد، تپ محرقہ، گوالوں کے گندے ہاتھوں سے ہوسکتے ہیں۔

4- جانور کے تھنوں کی سوزش اور ان کی متعدد بیماریاں کچا دودھ پینے سے ہوسکتی ہیں۔

5- دودھ پڑا پڑا خراب ہو جاتا ہے۔ برتن اگر گندا ہو یا دودھ کو گرمی کے موسم میں ٹھنڈا نہ رکھا جائے تو خراب ہو کر پینے والوں کو آنتوں کی بیماری میں مبتلا کر سکتا ہے۔

دودھ سے پیدا ہونے والی بیماریوں کا ایک آسان حل یہ ہے کہ بیمار جانور کا دودھ نہ لیا جائے۔ گندگی کھانے والے جانور کا دودھ نہ پیا جائے۔ دودھ کے برتن، گوالے کے ہاتھ، جانور کے تھن صاف رکھے جائیں، دودھ کو محفوظ رکھنے میں سب سے بڑی مشکل دودھ کا برتن ہے۔ اگر دودھ ایک مرتبہ کسی گندے برتن میں دوہ لیا جائے تو اس کے بعد کوئی قدیم یا جدید طریقہ اختیار کریں، دودھ خراب ہو جائے گا۔

محفوظ دودھ

1- صاف برتن میں حاصل کرنے کے بعد دودھ کو ڈھکن دے کر صاف برتن میں اُبالا جائے۔ اس کے بعد ٹھنڈا کر کے کسی ٹھنڈی جگہ پر رکھ دیا جائے۔ ایسا دودھ ایک دن تک صحیح رہ سکتا ہے۔ اگلے دن رکھنا ہو تو پھر سے اُبالا جائے۔ یہ طریقہ گھریلو استعمال کے لیے تو ٹھیک ہے مگر وسیع پیمانہ پر کرنا ممکن نہیں۔

2- ترقی یافتہ ممالک میں دودھ پیدا کرنے والے کسان بھی اپنا دودھ نہیں پی سکتے۔ جانوروں کا دودھ مشین کے ذریعہ مصفا برتن میں دوہ کر ٹینکی والی گاڑی کے ذریعہ فیکٹری میں جاتا ہے۔ جہاں اس کو ایک خاص درجہ حرارت پر اُبالتے اور پھر ایک دم ٹھنڈا کرنے کا عمل کیا جاتا ہے جسے PASTEURISATION کہتے ہیں۔ اگر اس دودھ کو بند مصفا برتن میں رکھا جائے تو کئی دن تک خراب نہیں ہوتا۔ اس ترکیب میں دودھ کے اصل ذائقہ کو قائم رکھا جاتا ہے۔ پینے والے کو یہ محسوس نہیں ہوتا کہ دودھ اُبلا

ہوا ہے۔

3- دودھ میں چکنائی زیادہ ہونے کے باعث ڈیری فارم میں کچھ حصہ نکال کر اس کو ۵ء۳ فیصدی کے قانونی معیار پر لے آتے ہیں۔ اضافی چکنائی، مکھن، گھی، اور کریم کی صورت میں فروخت کر دی جاتی ہے۔ دودھ کو مصفا کرنے کے دوران اس میں چکنائی کے ذروں کو اس طرح جو ر دیا جاتا ہے کہ وہ چھوٹے ہو کر آسانی سے قابل ہضم بن جاتے ہیں۔ یہ HOMOGENISED دودھ بچوں کا پیٹ خراب نہیں کرتا اور اسے اسہال کے دوران بھی دیا جا سکتا ہے۔ آج کل بازار میں ملنے والا عام لفافوں کا دودھ اسی قسم سے تیار ہوتا ہے۔

4- پنجاب میں رکھ غلاماں کے سرکاری ڈیری فارم میں بوتلوں میں بند دودھ کی ایک قسم STERILISED بازار میں آئی تھی۔ اس دودھ کے تمام اجزاء قائم ہوتے تھے اور ان بوتلوں کو اگر نہ کھولا جائے تو یہ سال بھر میں بھی خراب نہ ہوتی تھیں۔ بدقسمتی سے دیگر سرکاری اداروں کی طرح یہ بدانتظامی کا شکار ہو کر بند ہو گیا۔

دودھ کی مصنوعات

گائے یا بھینس کے تھنوں سے براہ راست دودھ پینا پنجابیوں کا خاص شوق ہے۔ اب یہ ہر کسی کے بس کی بات نہیں، اس لیے گھروں میں اُبلا دودھ یا حلوائی کی کڑاہی کا دودھ زیادہ پیا جاتا ہے۔ ٹھنڈک پہنچانے یا پیٹ کی جلن کے لیے اس میں ٹھنڈا پانی ملا کر کچی لسی بنتی ہے۔ کڑاہی کے دودھ میں مسلسل پکنے سے نمی کم ہو کر گاڑھا ہو جاتا ہے۔ لیکن وٹامن ضائع ہو جاتے ہیں رنگ اور ذائقہ خراب ہو جاتا ہے۔

دہی

زمانہ قدیم سے خواتین اُبلے دودھ میں دہی کی جاگ لگا کر دہی جماتی آئی ہیں۔ اس دہی کو صبح بلو کر مکھن نکالا جاتا ہے۔ اس کے بعد کی چھاچھ یا لسی ایک مقبول مشروب ہے۔

دیہات کے لوگ گرمی کی تپش اور پیاس کی شدت کے لیے اسے نمک ملا کر پیتے ہیں۔ دوپہر کے کھانے کے ساتھ کسانوں کا یہ دل پسند مشروب ہے۔ شہروں کے لوگ صبح کا ناشتہ دہی یا دہی قلچہ یا لسی کی صورت میں کرتے تھے۔ دہی میں دودھ کی پوری غذائیت ایسی صورت میں ہوتی ہے کہ فوراً ہضم ہو جاتی ہے۔ اس سے پیٹ خراب نہیں ہوتا، لیکن اس کا سب سے بڑا عیب نیند ہے۔ لسی پینے کے بعد سستی طاری ہو جاتی ہے اور نیند آتی ہے۔

نئی عربی میں دہی کو "لبن یا لبن حامض" کہتے ہیں۔ جبکہ قرآنی عربی میں لبن سے مراد دودھ تھا۔ دہی بنانے کے فن میں نئی تبدیلیاں آئی ہیں۔ معلوم ہوا ہے کہ لیکٹک ایسڈ یا جراثیم کی کچھ قسمیں دودھ کو دہی میں تبدیل کرتے ہیں۔ اب دہی بنانے کے لیے ان جراثیم کے محلول کے چند قطرے ڈالنے سے پسندیدہ شکل اور ذائقہ کا دہی تیار ہو جاتا ہے۔ پاکستان کے بازاروں میں بھی مشین سے جما ہوا دہی YOGURT کے نام سے پلاسٹک کے گلاسوں میں فروخت ہو رہا ہے۔ اس دہی کا کمال یہ ہے کہ بازار میں دودھ کا پرچون بھاؤ ۵ روپے فی لیٹر ہے اور ان کا نصف کلو کا پیکٹ سات روپے میں ملتا ہے۔ عام حلوائی کے یہاں اسی قدر دہی تین روپے سے کم کا ہے۔ یعنی یہ دوگنا منافع لے رہے ہیں۔ دوسرے ملکوں میں بھی دہی کی یہ صنف سادہ یا فروٹ کی شمولیت کے ساتھ عام پسند کی جا رہی ہے۔

ربڑی

دودھ کو کڑاہی میں پکاتے جائیں اور نیچے لگنے نہ دیں۔ جب نصف رہ جائے تو یہ گاڑھا زردسیال ربڑی ہے۔ اسے فالودہ وغیرہ پر ڈالتے ہیں۔ ایک لیٹر ربڑی کو جب مزید پکایا جائے تو وہ کھویا بن جاتا ہے۔ 5 کلو دودھ سے ایک کلو کھویا بنتا ہے۔ اسے لوگ کھاتے ہیں۔ مٹھائیاں بنتی ہیں اور اسے لسی میں ڈال کر پیتے ہیں۔

غذائی قوانین کی رو سے کھویا میں بیس فیصدی چکنائی ہوتی ہے۔ چکنائی کی اتنی زیادہ مقدار پیٹ خراب کرتی ہے اور بعد میں مسائل کا باعث بن سکتی ہے۔ پاکستانی قلفہ میں

دودھ کے ساتھ کھویا اور مغزیات کی آمیزش کی جاتی ہے۔ بلکہ آئس کریم کی اضافی مقدار دودھ میں ڈال کر اس میں چکنائی کی مقدار دس فیصدی کرنا ضروری ہے۔ امریکی قانون کے مطابق اس میں چودہ فیصدی چکنائی ہونی چاہیے۔ قلفہ اور آئس کریم بنانے کے برتن جراثیم کی بہترین آماجگاہ ہیں۔ ان میں ہیضہ، پیچش اور تپ محرقہ کے جراثیم تین سال تک زندہ رہ سکتے ہیں۔ اس لیے آئس کریم وہی استعمال کرنی چاہیے جس کو مصفا کیا گیا ہو۔ بازار میں عام ملنے والی ملائی کی برف اور قلفیوں سے ہمیشہ پیٹ میں کیڑے اور ہیضہ ہوتے رہتے ہیں۔

مکھن، گھی

اس کو بنانے کے دو طریقے ہیں۔ ایک تو پرانا جس میں دودھ سے دہی بنا کر اس میں سے مکھن نکالا جاتا ہے۔ جدید طریقہ میں کچے دودھ سے مرضی کے مطابق پورا یا نصف مکھن کریم کی صورت نکالا جاتا ہے۔ جس سے مکھن بنایا جاتا ہے۔ پاکستان کے غذائی قوانین کی رو سے مکھن میں اسی فیصدی چکنائی، اور اٹھارہ فیصدی پانی ہونا چاہیے۔ اس مکھن کو جب پکایا جائے تو گھی بنتا ہے۔ گھی کے معیار کے مطابق اس میں پانی یا لسی کی مقدار ایک فیصدی سے زائد نہیں ہونی چاہیے۔

آج کل متعدد ادارے پاکستان میں دودھ پیک کر کے لفافوں میں بیچ رہے ہیں۔ اس تیاری کے دوران ان کے پاس کریم اور مکھن کی کافی مقدار فالتو ہو جاتی ہے۔ انہوں نے مکھن اور کریم فروخت کرنے کی کوشش کی مگر یہاں کے لوگوں کو جتنی رغبت دہی اور اس کے بعد دودھ سے ہے، اتنی مکھن اور کریم سے نہ ہو سکی۔ کریم کی نکاسی کی انھوں نے ترکیب نکالی کر اسے گھی کی صورت میں فروخت کیا جائے۔ ایک کمپنی نے ایک کلو کا ڈبہ بیالیس روپے میں پیش کیا تو دوسری کمپنی نے ٹین کے ڈبہ میں ۹۰۰ گرام گھی پچاس روپے میں رکھ دیا۔۔۔ بیالیس والوں نے اپنی قیمت پچاس کردی ہے اور پچاس والے پچپن پر آ گئے

ہیں۔ ان کو یہ سہولت ہے کہ نیوٹیلٹی سٹوروں کا مال اٹھا رہا ہے۔ اور اس طرح وہ اپنا ایک فالتو سامان بازار میں بھی مہنگا فروخت کر رہے ہیں۔ مگر ان لوگوں کو گاہک کم ہی ملتے ہیں کیونکہ اس گھی کا ذائقہ ہماری عادت کے مطابق نہیں۔

پنیر

دودھ میں کھٹائی ڈال کر اس کو پھاڑتے ہیں۔ پھر یہ دودھ کپڑے میں لٹکا دیتے ہیں۔ پانی نکل جانے کے بعد خشک پنیر حاصل ہوتا ہے۔ اس میں لحمیات اور چکنائی بھرپور ہوتے ہیں۔ ہمارے یہاں ابھی تک پنیر کا زیادہ تر مصرف رس گلے بنانا ہے۔ اکثر لوگوں کو جب لحمیات کی کمی یا کمزوری دور کرنے کے لیے ناشتہ میں پنیر کھانے کو کہا جاتا ہے تو وہ حیران ہوتے ہیں کہ یہ کیا چیز ہے۔ حالانکہ پاکستان میں پشاور کا پنیر اپنی عمدگی اور لذت میں مشہور ہے۔

پاکستان میں عام طور پر سفید اور کھارا پنیر بناتے ہیں۔ جبکہ دنیا میں اس وقت پنیر کی ۴۰۰ اقسام مشہور ہیں۔ امریکہ کا ہر شہری سالانہ ۱۷ پونڈ استعمال کرتا ہے۔ پنیر کی چکنائی چالیس فیصدی اور بقایا لحمیات ہوتے ہیں۔ پانی ۳۰ فیصدی سے زائد نہیں ہوتا۔ جبکہ پاکستان میں کھاری پنیر میں پانی کی چھوٹ اسی فیصدی ہے۔

کمزوری اور بیماری کے خلاف قوتِ مدافعت پیدا کرنے کے لیے پنیر ایک بہترین غذا اور دوا ہے۔ کم چکنائی والا پنیر یرقان کے مریضوں کے لیے اکسیر ہے۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ روایت فرماتے ہیں:

اتی النبی صلی اللہ علیہ وسلم بجبنۃ فی تبوک فدعا بالسکین فسمّی وقطع۔ (ابوداؤد)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں تبوک کے غزوہ کے موقع پر پنیر پیش کیا گیا۔ انھوں نے چھری منگوائی اور بسم اللہ پڑھ کر اس کو کاٹا)

ابن ماجہ نے سلمان فارسیؓ سے ایک روایت بیان کی ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پنیر اور گھی کو کھانے کے لیے درست قرار دیا۔

پنیر بنانے کے عمل میں دودھ کے پھاڑنے کے بعد زرد رنگ کے جس پانی کو عام لوگ پھینک دیتے ہیں۔ وہ ایک بہترین ٹانک ہے۔ اس میں دودھ کے تمام معدنی نمک اور وٹامن موجود ہوتے ہیں بلکہ تھوڑی مقدار میں لحمیات بھی ہوتے ہیں۔ جب کوئی بچہ اسہال کی وجہ سے غذا یا دودھ ہضم نہ کر سکے اور دستوں کے ذریعہ جسم سے پانی اور نمک نکل گئے ہوں تو ایسے بچوں کے لیے پھاڑے ہوئے دودھ کا یہ پانی تریاق کا حکم رکھتا ہے۔ ''نمکول'' میں صرف دو نمک ہیں۔ مگر اس میں کئی نمک اور قدرتی مٹھاس شامل ہونے کی وجہ سے فوری طور پر جزو بدن بنتا اور کمی کو دور کر دیتا ہے۔ اطباء قدیم بھی اس نسخہ سے واقف تھے طب کی متعدد کتابوں میں اس پانی کی افادیت کا ذکر ملتا ہے۔

عہد رسالت میں کھجور سے ایک حلوہ ''حسیس'' تیار ہوتا تھا۔ جس میں کھجور کو گھی میں تلنے کے بعد پنیر ملا کر پکایا جاتا تھا۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو یہ حلوہ اس قدر پسند تھا کہ انہوں نے حضرت صفیہؓ کے ولیمہ کے لیے لوگوں کو حسیس کھلایا۔ کھجور کے ساتھ پنیر کو شامل کرنے سے اس کی غذائی استعداد میں اضافہ ہوتا ہے۔ اور یہ جسمانی کمزوری کے لیے ایک موثر دوائی بن جاتا ہے۔

ارشاداتِ ربانی

فیھا انھار من ماء غیر اسن و انھار من لبن لم یتغیر طعمہ ... (محمدؐ:۱۰۰)

(وہاں پر ایسی نہریں ہوں گی جن میں خوش ذائقہ پانی اور ایسا عمدہ دودھ ہوگا کہ جس کا ذائقہ وقت سے خراب نہ ہوگا)

و ان لکم فی الانعام لعبرۃ. نسقیکم مما فی بطونہ من

بین فرث ودم لبنا خالصا سائغا للشربین (النحل:۶۶)
(تمہارے لیے چوپایوں میں غور وفکر کا ایک اہم مسئلہ رکھ دیا گیا ہے۔ ہم تم کو ان کے پیٹوں میں سے اس جگہ پر جو آلاتِ ہضم اور خون کے درمیان ہے دودھ نکالتے ہیں جو کہ لذیذ ہوتا ہے۔ اور پینے والوں کے حلق سے بلا کسی کوشش کے اندر چلا جاتا ہے)

ان لکم فی الانعام لعبرۃ. نسقیکم مما فی بطونھا ولکم فیھا منافع کثیرۃ ومنھا تاکلون. .. (مومنون:۲۱)
(تمہارے لیے غور کے لیے چوپایوں میں کچھ باتیں ہیں۔ جیسے کہ اللہ تم کو ان کے پیٹوں سے مشروب مہیا کرتا ہے اور ان سے تمہیں بے شمار فائدے ہیں اور تم ان کو کھاتے ہو)

جانوروں سے فوائد حاصل کرنے کے بارے میں ان آیات میں اہم اشارات ہیں۔ جانور جب تک زندہ ہے اس کے گوبر سے کھیتوں کو سرسبز بنانے کے لیے عمدہ کھاد، ایندھن، گوبر گیس ملتے ہیں۔ ذبح کریں تو خون سے رنگ، جانوروں کی خوراک، سینگ اور کھر دستے بنانے کے لیے، کھال سے جوتے اور دوسرا سامان، بالوں سے لباس، جسم کے غدودوں اور جگر سے بیماریوں کی دوائیں، اندرونی جھلیوں سے سریش، آنتوں سے زخم سینے کا دھاگہ، کھانے کے لیے گوشت کے بعد ہڈیوں سے فاسفورس، چارکول، خون کی کمی کا علاج حاصل ہوتے ہیں۔ یہ ایک اشارہ تھا کہ تم غور کرو گے تو گوشت کے علاوہ بھی اور بہت کچھ ملے گا۔

کتب مقدسہ

توریت اور انجیل میں دودھ کا ذکر اسی مرتبہ مختلف صورتوں میں آیا ہے۔
۔۔۔''پھر اس نے مکھن اور دودھ اور اس بچھڑے کو جو اس نے پکوایا

تھا، لے کر ان کے سامنے رکھا"۔۔۔ (پیدائش ۸:۱۸)

اسی باب میں اضحاق کے دودھ چھڑانے کی دعوت اور سارہ کے دودھ پلانے کا تذکرہ ملتا ہے۔

۔۔۔"اور تیس دودھ دینے والی اونٹنیاں بچوں سمیت اور چالیس گائیں، اور دس بیل، بیس گدھیاں اور دس گدھے"۔۔۔ (پیدائش ۱۵:۳۲)۔

ان چیزوں کو اس وقت کی بہترین جائیداد سمجھا گیا کیونکہ یہ دودھ دیتے اور ان کی آئندہ نسل کو بڑھانے کے لیے کارآمد تھے۔

۔۔۔"اور میں اترا ہوں کہ ان کو مصریوں کے ہاتھ سے چھڑاؤں اور اس ملک سے نکال کر ان کو ایک اچھے اور وسیع ملک میں جہاں دودھ اور شہد بہتا ہے یعنی کنعانیوں اور حتیوں اور اموریوں فرزیوں اور حویوں اور یبوسیوں کے ملک میں پہنچاؤں۔۔۔" (خروج ۸:۳)۔

سب سے بہتر مسکن وہ ہے جہاں دودھ اور شہد ہوں کیونکہ یہی زندگی کی بہترین چیزیں ہیں۔

۔۔۔"اور بکریاں تیرے میدانوں کی قیمت ہیں۔ اور بکریوں کا دودھ تیری اور تیرے خاندان کی خوراک اور تیری لونڈیوں کی گذران کے لیے کافی ہے۔۔۔" (امثال ۲۷:۲۷)۔

اسی باب میں دودھ بلو کر مکھن نکالنے کا تذکرہ ملتا ہے۔

کتاب مقدس میں دودھ کا ذکر مختلف صورتوں میں اور مختلف مقامات پر امارت کے اظہار میں آیا۔ ان تمام جگہوں میں دودھ کو فراوانیِ رزق، مالی آسودگی اور صحت مندی کا مظہر قرار دیا گیا۔

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت فرماتے ہیں کہ:

ان النبی صلی اللہ علیہ وسلم شرب لبنا فمضمض و قال ان دسم اللبن ردی : للمحموم وذی الصداع

(بخاری و مسلم)۔

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے دودھ پیا اور اس کے بعد کلی کی اور فرمایا کہ اس کی چکنائی بخار کے مریضوں اور سر درد کے لیے بیکار ہے)

حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت فرماتے ہیں۔

کان رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم یحب اللبن

(ابوداؤد، ترمذی)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو دودھ بہت پسند تھا)

حضرت عبداللہ بن مسعودؓ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

وما انزل اللہ من داءٍ الا وله دواء فعلیکم بالبان البقر فانها ترم من کل الشجر. (النسائی)

(اللہ تعالیٰ نے ہر بیماری کے لیے دوا نازل فرمائی ہے۔ پس گائے کا دودھ پیا کرو۔ کیونکہ یہ ہر قسم کے درختوں پر چرتی ہے)

یہی الفاظ ابن عبداللہ بن مسعودؓ سے دوسری صورت میں یوں مروی ہیں۔

تداووا بالبان البقر فانی ارجوا ان یجعل اللہ تعالیٰ فیها شفاء فانها تاکل من کل الشجر ... (طبرانی)

(گائے کے دودھ میں شفا ہے۔ اس کا مکھن دوا ہے، اس کا گوشت بیماری ہے)

حضرت عبداللہ بن مسعودؓ نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے روایت کرتے ہیں کہ انھوں نے فرمایا:

علیکم بالبان البقر فانها دواء واسمانها فانها شفاء وایاکم ولحومها فان لحومها داء (ابن السنی، ابونعیم، مستدرک الحاکم)۔

(تمہارے فائدے کے لیے گائے کا دودھ ہے۔ کیونکہ یہ اور اس کا مکھن مفید دوائی ہے۔ البتہ اس کے گوشت میں بیماری ہے)

یہی ارشادِ گرامی حضرت صہیبؓ سے ابن السنی اور ابونعیم نے روایت کیا ہے۔

حضرت طارق بن شہابؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

علیکم بالبان الابل. فانها ترم من کل الشجر وهو شفاء من کل داء... (ابن عساکر)

(تمہارے لیے اونٹ کا دودھ ایک مفید چیز ہے۔ یہ ہر قسم کے درختوں سے چرتے ہیں اور اس میں ہر بیماری سے شفا ہے)

حضرت معمرؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

فی البان الابل وابو الها دواء لذربکم

(ابن حبان)

(اونٹنی کے دودھ اور اس کے پیشاب میں تمہارے پیٹ میں پڑنے والے پانی کا علاج ہے)

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ان امة من بنی اسرائیل فقدت اخشی ان تکون الفار، وذلک انها اذا وجدت البان الغنم شربته واذا وجدت البان الابل لم تشربه... (بخاری، مسلم)

(بنی اسرائیل کے ایک گروہ کو تجسس کی عادت تھی، اندیشہ ہے کہ ان کو چوہا بنا دیا گیا۔ اور یہ اس لیے ہوا کہ جب ان کو بکری کا دودھ ملتا تھا تو وہ اسے خوشی خوشی پی لیتے تھے۔ مگر جب ان کو اونٹنی کا دودھ دیا جاتا تو اسے نہیں پیتے تھے)

وقد اتی رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم بلبن شیب بالماء. فشرب وقال الایمن فالا یمن ... (بخاری)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں دودھ پیش کیا گیا جس میں پانی ملا ہوا تھا۔ آپؐ نے نوش فرمایا اور پھر حکم دیا کہ دائیں طرف سے تقسیم کرو)

دوسری کئی روایات سے پتہ چلتا ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم اکثر دودھ میں پانی اور خاص طور پر گھڑے کا پانی ملا کر پیتے تھے۔ اس طرح آپ چکنائی کی مقدار کم کر لیتے تھے۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ روایت فرماتے ہیں۔

نھی رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم عن اکل الجلالۃ والبانھا... (ابن ماجہ، ابوداؤد، ترمذی)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے گندگی کھانے والے جانور کا گوشت کھانے اور اس کا دودھ پینے سے منع فرمایا)

اسی روایت کو انہی کتابوں اور النسائی نے حضرت عبداللہ بن عباسؓ سے بھی روایت کیا ہے۔

حضرت ابوہریرہؓ بیان کرتے ہیں۔

اتی رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم لیلۃ اسری بہ بقدح لبن وقدح خمر.. (بخاری)

(معراج کی رات رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو ایک پیالہ دودھ، اور

دوسرا پیالہ شراب کا پیش کیا گیا)

یہاں واقعہ نامکمل ہے۔ دوسری روایات میں آتا ہے کہ حضورؐ نے اس میں سے دودھ کو پسند فرمایا اور اس بات کو صحیح فطرت قرار دیا گیا۔

حضرت انسؓ بن مالکؓ فرماتے ہیں۔

حلبت لرسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم شاۃ داجن و سیب لبنھا بماءٍ من البئر التی فی دار انس فاعطی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم القدح فشرب...

(بخاری و مسلم)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے گھر کی پلی ہوئی بکری کا دودھ دوہا گیا اور اس میں انسؓ کے گھر میں واقع کنوئیں کا پانی ملایا گیا آپؐ نے یہ دودھ قبول فرمایا اور پیا)

محدثین کے مشاہدات

دودھ کی اہمیت کا اندازہ اس امر سے کیا جا سکتا ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے دودھ پینے کے بعد شکرِ خداوندی ادا کرنے کے لیے خصوصی دعا فرمائی:

اللھم بارک لنا فیہ وزدنا منہ

پھر ارشاد فرمایا:

فانی لا اعلم ما یجزی من الطعام والشراب الا اللبن

(ترمذی، ابوداؤد)

(میں دودھ کے علاوہ ایسی کسی چیز کو نہیں جانتا جس کے اجزاء بیک وقت کھانے اور مشروب کا کام دے سکیں)

یہ اس لیے بھی ہے کہ اس کی ترکیب میں قدرت نے تندرستی کی ضروریات کو نہایت

خوبصورتی سے شامل کر دیا ہے۔ اس میں پنیر (لحمیات) چکنائی کو اس طرح سمویا ہے کہ لحمیات کی تاثیر جسم کو ٹھنڈک دینے والی بن گئی ہے۔ یہ جسم کو غذائیت مہیا کرتا ہے۔ یہ جسم کو بڑھاتا ہے مگر موٹاپے کی حد تک نہیں۔ یہ جسم کو ملائم بناتا ہے۔ اس کے فوائد بیشمار ہیں اس کا سیال حصہ جسم کو اس کی اپنی ضروریات کے مطابق حدت مہیا کرتا ہے، کہا جاتا ہے کہ اس کی قوت کا سرچشمہ اس کا توازن اعتدال ہے۔

بہترین دودھ وہ ہے جو تازہ حاصل کیا گیا ہو۔ اس پر جتنا عرصہ گزرے گا وہ اتنا ہی بیکار ہو جائے گا (اسی لیے قرآن مجید نے جب جنت میں ملنے والے اچھے دودھ کا تذکرہ فرمایا کہ اس دودھ کا ذائقہ تبدیل نہ ہوا ہوگا۔ کیونکہ وقت گزرنے کے بعد دودھ میں ایسا ہو جانا لازمی امر ہے) وقت کے ساتھ ٹھنڈک اور لطافت زائل ہو جاتی ہے اور اس میں مضر صحت رطوبتیں پیدا ہو جاتی ہیں۔ خاص طور پر جب دودھ کھٹا ہو جاتا ہے۔ بچے کی ولادت کے بعد ماں کے دودھ کی لذت میں اضافہ ہوتا ہے اس کی مٹھاس مزید اچھی ہو جاتی ہے۔ ساتھ ہی چکنائی کی مقدار معتدل رہتی ہے۔

فوائد کے لحاظ سے اچھا دودھ بکری کا ہے، پھر گائے اور اونٹنی کا اور اس کی عمدہ ترین شکل یہ ہے کہ اسے تازہ تازہ پیا جائے۔ پڑا رہنے کے بعد یہ پینے کے لیے بیکار ہو جاتا ہے۔ دودھ کی اچھائی کا ایک اصول یہ ہے کہ ہر وہ جانور جس کی مدت حمل انسان سے زیادہ ہو اس کا دودھ مفید نہیں ہوتا۔ دودھ پینے سے پیٹ کی تیزابیت کم ہوتی ہے۔ طاقت میں اضافہ ہوگا۔ یہ دماغ کو طاقت دیتا ہے اور توہمات کو دور کرتا ہے۔ لیکن پیٹ میں نفخ پیدا کرتا ہے۔ اگر اس میں چینی ملائی جائے تو یہ چہرے پر نکھار لاتا ہے۔ جلد اور جسم پر حساسیت سے پیدا ہونے والی خارش کو دور کرتا ہے۔ یہ پھلیوں کو طاقت دیتا ہے۔ اس لیے استسقاء (پیٹ میں پانی پڑنا) میں مفید ہے۔ (اس کی تفصیل علیحدہ پیش ہے) اس بیماری کے لیے کسی نوع کی کوئی دوائی ابھی تک مجرب ثابت نہیں ہوئی اور اگر مریض کچھ مدت صرف دودھ پر گزارا کرے تو یہ ٹھیک ہو جاتی ہے کیونکہ اس کی بنیادی وجہ جگر کی خرابی ہے۔

بکری کا دودھ لطیف اور معتدل ہے اور امراضِ دق وسل میں مفید ہے۔ جبکہ گائے کا دودھ اپنی افادیت کے لحاظ سے یکتا ہے کیونکہ اس میں اکثر بیماریوں سے شفا ہے۔

ابن القیمؒ اس رائے سے اتفاق کرتے ہیں کہ دودھ وہی ٹھیک ہے جو براہِ راست جانور سے حاصل کیا جائے یا اسے دوپہر عرصہ نہ گزرا ہو، پیٹ کے زخم بھرتا ہے۔ یہ امراضِ سینہ کے لیے مفید ہے۔ اس میں اگر چینی کی بجائے شہد ملا کر پیا جائے تو یہ بہترین غذا، ذہنی پریشانی کا علاج، ساتھ ہی منہ اور پیٹ کے زخموں کا بہترین علاج ہے۔

اس میں کوئی شک نہیں کہ یہ جوڑوں کے دردوں، پیٹ کی خرابیوں، اور موتیا بند کی تکلیف میں اضافہ کرتا ہے۔ اگر اس میں شہد ملا کر ادرک کے مربہ کے ساتھ کھایا جائے تو ہر طرح سے مفید اور نقصانات سے مبرا ہو جاتا ہے۔

اللہ تعالیٰ نے جن چیزوں کا جنت کی نعمتوں میں ذکر کیا ہے ان میں کچھ ایسی ہیں جن سے ملتی جلتی دنیا میں پائی جاتی ہیں۔ جنت میں دودھ اور شہد کی نہروں کا وعدہ کیا گیا ہے۔ شہد کے خواص کے بارے میں ہم جانتے ہیں کہ وہ بہترین غذا اور ایک مکمل دوا ہے اسی طرح دودھ کو بھی مکمل غذا اور مفید دوائی ہونا چاہیے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم جب دودھ پیتے تھے تو اس میں پانی ملا کر چکنائی کو کم کرتے تھے۔ حکماء نے بعض مقامات پر دودھ سے دانت خراب ہونے کا شبہ کیا ہے۔ جس کا آسان حل یہ کیا گیا کہ اس کے پینے کے بعد دانت صاف کیے جائیں تاکہ چکنائی لگی نہ رہ جائے۔

اسلام اس بات کو تسلیم نہیں کرتا کہ بچے ماں کے علاوہ کوئی اور دودھ پئیں۔ اور قرآن مجید نے بچے کی مدت رضاعت دو سال مقرر کی ہے۔ کمزوروں، اور ناتوانوں کے لیے دودھ کے بہترین غذا ہونے کا سب سے بڑا مظاہرہ حضرت یونس علیہ السلام کے واقعہ میں ہوا۔ وہ ایک مدت تک مچھلی کے پیٹ میں دہشت اور خوف کے اثرات کے ساتھ فاقہ کشی میں رہے۔ جب مچھلی نے ان کو کنارے پر اُگلا تو وہ کمزوری سے اتنے بے حال تھے کہ کروٹ بدلنے کی ہمت بھی نہ رکھتے تھے۔ سب سے پہلے ان کو کدو کی بیل کے سایہ میں لٹایا گیا۔ پھر

ان کو ایسی غذا فراہم کی گئی جس میں چکنائی کم، نمکیات، پانی اور لحمیات زیادہ تھے۔ تاکہ غذا جلد ہضم ہو کر توانائی کا باعث بنے۔ یہ غذا دودھ تھا، ایک ہرنی ان کے پاس آ کر اپنا دودھ پلا جاتی تھی۔ یہاں پر ایک اور نکتہ توجہ طلب ہے کہ دودھ تھنوں سے براہِ راست حاصل کیا گیا۔

ایک حدیث میں حضرت ابوبکر صدیقؓ اور دوسرے اصحاب کے ہمراہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم ایک باغ کی سیر کو تشریف لے گئے۔ باغ کے مالک نے گھڑے کے پانی میں بکری کا دودھ تازہ دودھ کر پیش کیا۔ کیونکہ پکائے بغیر دودھ کچھ عرصہ پڑا رہے تو وہ انسانی استعمال کے قابل نہیں رہتا۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات

طب کی کتابوں میں دودھ کی ایک قسم مطلق بیان کی گئی ہے جس سے مراد ہمیشہ گائے کا دودھ ہوتا ہے۔ توانائی اور غذائیت کے اعتبار سے سب سے عمدہ دودھ عورت کا ہے۔ اس کے بعد گائے کا ہے۔ محدثین اور اطباء نے دودھ کی ایک صلاحیت "جبنیت" کا بار بار تذکرہ کیا ہے۔ جبن عربی میں پنیر کو کہتے ہیں۔ جبنیت سے مراد دودھ میں لحمیات کی موجودگی ہے۔ دودھ کو پھاڑ کر یہی لحمیات پنیر کی صورت میں نکال لیے جاتے ہیں۔ انگریزی میں دودھ کے لحمیات کو CASEIN کہتے ہیں۔ جس دودھ میں جبنیت زیادہ ہو وہ جسم کو زیادہ گرم کرتا اور ثقیل ہوتا ہے سدہ پیدا کرتا ہے۔

جامع الصنائع کے مطابق دودھ میں اگر پانی زیادہ ہو تو وہ کم نقصان دہ ہوتا ہے اور جلد ہضم ہو جاتا ہے۔ اگر جبنیت غالب ہو تو اس سے گردہ اور مثانہ میں پتھری پیدا ہو سکتی ہے۔

فردوس الحکمت کے مطابق عورت کے دودھ کے بعد سب سے عمدہ دودھ گدھی کا ہوتا ہے۔ یہ لطیف اور معتدل ہوتا ہے، دمہ، کھانسی اور آنتوں کے زخموں کو مندمل کرتا ہے۔ اس کے بعد وہ گائے اور پھر بھینس کو بیان کرتے ہیں مگر یہ دونوں دودھ ان کے خیال میں غلیظ اور

ثقیل ہوتے ہیں۔

دودھ تیز دواؤں اور زہروں کے اثر کو زائل کرتا ہے، شوکران، اجوائن خراسانی، تیلنی مکھی، سنکھیا، تاغیا، خرگوش دریائی اور کچلہ قسم کی زہروں کے اثرات کے نقصان کو ختم کرتا ہے۔

دودھ پینے کا صحیح وقت خالی پیٹ ہے۔ دودھ پینے کے فوراً بعد چہل قدمی کرنا یا سو جانا ہاضمہ کو خراب کرتا ہے۔ بڑی عمر کے لوگوں کے لیے دودھ میں شہد ملا کر پینا زیادہ مفید ہے۔ کیونکہ اس طرح وہ تبخیر پیدا نہیں کرتا۔ زیادہ دودھ پینے سے اسہال ہو جاتے ہیں۔ لیکن بعد میں قابض بنتا اور جسم کے لیے غذائیت فراہم کرتا ہے۔ چونکہ دودھ تنقیہ کرتا ہے اس لیے یہ پیٹ کے السر کو مندمل کرتا ہے سردی کے موسم کے دودھ میں پانی نسبتاً کم ہوتا ہے۔ خشکی کی وجہ سے نسیان ہو تو یہ مفید ہے۔ غم اور وسواس کو مٹاتا ہے۔

ویدوں کے نزدیک دودھ منہ کے ذائقہ کو میٹھا کرتا ہے اور بخاروں میں مفید ہے۔ بدن کو ملائم اور فربہ کرتا ہے۔ دق میں نافع ہے۔ دل جگر کو طاقت دینے کے ساتھ بھوک بڑھاتا ہے۔ بلغم، صفرا اور بادی کو رفع کرتا ہے۔

جب کوئی جانور بیا ہنے کے قریب ہو یا تازہ تازہ بیاہا گیا ہو تو اس کا دودھ مفید نہیں ہوتا۔ جن جانوروں کو زیادہ مقدار میں کھلی دی جاتی ہو ان کا دودھ ثقیل ہو جاتا ہے۔ دودھ کو اگر جوش دے کر پیا جائے تو یہ ثقیل ہو جاتا اور دیر میں ہضم ہوتا ہے۔ ویدوں کے نزدیک دودھ میں اس کے حجم کا ایک چوتھائی پانی ملا کر ابالنا چاہیے۔ یونانیوں کے نزدیک ابلا ہوا دودھ ریاح کی کم مقدار پیدا کرتا ہے اور کچے دودھ سے افضل ہے۔

کچا دودھ پیٹ پھلاتا ہے اور زکام پیدا کرتا ہے۔ شہد ملانے سے یہ خدشات کم ہو جاتے ہیں۔

ویدوں کے نزدیک نہار منہ دودھ پینے سے قبض، گرانی اور گرمی پیدا ہوتی ہے۔ قوت گویائی اور بھوک بڑھتی ہے۔ بدن بھاری ہوتی ہے۔ دوپہر کے وقت دودھ پینا بدن کو قوت

بخشتا ہے۔ بلغم نکالتا اور بھوک بڑھاتا ہے۔ شام کے وقت دودھ پینے سے پرانا بخار دور ہوتا ہے۔ آنکھوں کی بینائی میں اضافہ ہوتا ہے۔ اگر رات کو دودھ پیا جائے تو قبض اور گرانی کم ہوتے ہیں۔ اس کے ہضم میں جسم کو محنت نہیں کرنی پڑتی۔ ان کے نزدیک دودھ کو تانبہ کے برتن میں دوہنا چاہیے۔ ورنہ مٹی کا برتن ہونا چاہیے۔ اس برتن میں دودھ رہنے سے وہ بلغم کو نکالتا اور جسم کو تقویت دیتا ہے۔

جن کے بدن سے خون نکل گیا ہو دودھ ان کے لیے مضر ہے۔ یہ ٹنڈے پیدا کرتا اور جگر کے لیے مضر ہے۔ جن کا مزاج گرم اور معدہ میں فاسد عناصر ملتے ہوں اور زیادہ مشقت کے کام کرنے کے عادی نہ ہوں ان کو دودھ پینے سے اسہال اور برص پیدا ہو سکتے ہیں۔ البتہ اونٹنی کے دودھ سے برص نہیں ہوتا دانتوں کے لیے مضر ہے۔ مسلسل پینے سے وہ ہلنے لگ جاتے ہیں۔ سر درد اور ضعف کو بڑھاتا ہے۔ شب کوری اور دھند کا باعث ہوتا ہے۔ گاڑھا دودھ قولنج پیدا کرتا ہے۔

دودھ کو فواکہات، انڈا، مچھلی، پیاز، مولی کے ساتھ کھانا نقصان دہ ہوتا ہے۔ ویدوں نے ترش سبزیوں، دہی، تل، مکھنی، رائی اور مونگ کے ساتھ دودھ پینے کو خطرناک بتایا ہے۔ گھی، کھانڈ، آملہ، مٹھی، شہد اور دار فلفل کے ساتھ دودھ مفید ہے۔ ان کے مرکب کو ویدک میں پنچ سا گر کہتے ہیں۔

طب کی پرانی کتابوں میں دودھ کے متعلق دیے گئے اکثر مشاہدات مغالطوں پر مبنی معلوم ہوتے ہیں۔ جیسے کہ حاملہ عورت کو دودھ نہ دینا چاہیے یا دودھ پینے سے چہرے پر داغ پڑتے ہیں۔ جگر کو خراب کرتا اور گردوں میں پتھری کا باعث ہو سکتا ہے۔ دودھ کے نقصانات میں اہم ترین چیز پیٹ میں نفخ پیدا کرنا ہے۔ پرانی پیچش کے مریضوں کو دودھ ہضم نہیں ہوتا اس لیے ان کو اسہال ہوتے اور پیٹ میں نفخ پیدا ہو سکتا ہے۔ ایام حمل میں بچے کی عمدہ نشوونما کے لیے دودھ کا استعمال یقیناً مفید ہے۔ السر، ذیابیطس، دل اور گردوں کی بیماریوں میں دودھ مفید ہے۔ جبکہ اکثر اطباء نے اسے نقصان دہ لکھا ہے۔ جہاں تک کمزوری کا تعلق

ہے تو اس میں فولادنہ ہونے کی وجہ سے یہ خون پیدا کرنے کی صلاحیت نہیں رکھتا۔ کمزور معدہ والوں کو دودھ پھاڑ کر پلانا ایک مفید ترکیب ہے جس سے اکثر مریض بہتر ہو جاتے ہیں۔

دودھ کی کیمیاوی ساخت

محدثین نے سات سو سال پہلے قرار دیا تھا کہ دودھ میں تین اہم اجزاء ہیں چکنائی، لحمیات، پانی، یہ جسم کے لیے معتدل اور مکمل غذا ہے اور اب کے جدید ترین مشاہدات بھی تقریباً اسی حد تک ہیں۔ چند مشہور جانوروں کے دودھ کے کیمیاوی اجزاء اس طرح سے ہیں۔

	پانی	چکنائی	مٹھاس	لحمیات
۱۔ اونٹنی کا دودھ	۸۶،۵	۳،۱	۵،۶	۴،۰
۲۔ بکری کا دودھ	۸۶،۰	۴،۶	۴،۲	۴،۳
۳۔ گائے کا دودھ	۸۷،۳۵	۳،۷۵	۴،۷۵	۳،۴
۴۔ بھینس کا دودھ	۸۰،۹	۷،۹	۴،۵	۵،۹
۵۔ انسانی دودھ	۸۸،۲	۳،۳	۶،۳	۱،۷
۶۔ گھوڑی کا دودھ	۸۹،۱	۱،۶	۶،۱	۲،۷
۷۔ وہیل مچھلی کا دودھ	۴۸،۷	۴۳،۷		
۸۔ کتیا کا دودھ	۷۵،۳	۹،۶	۵،۱	۱۱،۲
۹۔ گدھی کا دودھ	۹۰،۰	۱،۳	۶،۵	۱،۷

سب سے زیادہ لحمیات کتیا کے دودھ میں ہیں اور اس کے بعد ریند یئر کے دودھ میں۔ چکنائی کی سب سے زیادہ مقدار وہیل مچھلی کے دودھ میں تقریباً نصف ہوتی ہے۔ اس کا دودھ کیمیاوی طور پر ایسا لگتا ہے جیسے کہ سیال مکھن ہو۔ اس کے بعد بھینس کا دودھ ہے۔

دودھ پانی سے بھاری ہوتا ہے اس کی SPECIFIC GRAVITY جانور کے مطابق

بدلتی رہتی ہے۔ مثلاً انسانی دودھ کی ۱۰۲۹ سے ۱۰۳۵ ہوتی ہے۔ بکری کے دودھ کی ۱۱۳۴ بھیڑ کا دودھ عجیب ساخت رکھتا ہے۔ اس میں چکنائی ۶ فیصدی اور نمکیات ۹ فیصدی۔ برطانوی کتابوں نے بھینس میں چکنائی کی مقدار* ۸ فیصدی بیان کی ہے۔ جبکہ لاہور کے ایم اسٹ محمد اسحاق غوری کو تقریباً ایک لاکھ دودھ ٹیسٹ کرنے کا تجربہ حاصل ہے۔ وہ ۱ سے ۵ فیصدی بیان کرتے ہیں۔

دودھ کی چکنائی یا مکھن میں کئی قسم کے تیزابی ترشے ہوتے ہیں۔ یہ چکنائی چھوٹے چھوٹے دانوں کی صورت میں ہوتی ہے۔ جب دودھ کو مشین سے بلویا جاتا ہے تو یہ دانے اوپر آ جاتے ہیں۔ اور ان کو جمع کر کے مکھن کی شکل میں نکال لیا جاتا ہے۔ دودھ دینے والے جانور کی خوراک میں اگر چکنائی شامل ہو جیسے کہ بھینس کو بنولہ، کھلی یا تیل دیا جائے تو یہ دانے بڑے ہوتے ہیں اور مکھن زیادہ آسانی سے جمع ہو جاتا ہے۔

ماہرین اس بات پر متفق نہیں کہ غذا میں چکنائی کی مقدار بڑھانے سے دودھ میں چکنائی بڑھ جاتی ہے۔ چونکہ چکنائی کھانے کے بعد اسے جمع کرنا آسان ہوتا ہے۔ اس لیے محسوس ہوتا ہے کہ مکھن زیادہ نکلا۔ جبکہ پاکستان میں بھینسیں پالنے والے اس سے متفق نہیں، ان کی رائے میں بنولہ دینے سے مکھن کی مقدار میں اضافہ ہوتا ہے جبکہ سبز چارا دیا جائے تو مکھن کم ہوتا ہے اور دودھ بڑھ جاتا ہے۔ حال ہی میں جانوروں کی غذا تیار کرنے والے ایک پاکستانی ادارے نے دو قسم کی خوراک تیار کی ہے۔ ایک کو "گھی بڑھانے والی" اور دوسری کو "دودھ بڑھانے والی" کا نام دیا گیا ہے۔

دودھ میں تیار ہونے والی عام چیزوں مثلاً دہی میں چکنائی ۳.۵ فیصدی اور نمکیات ۹ فیصدی ہوتے ہیں۔ کیونکہ یہ صرف جما ہوا دودھ ہے۔ کھویا بنانے میں دودھ سے پانی کی تین چوتھائی مقدار اڑا لی جاتی ہے۔ اس لیے پاکستانی سٹینڈرڈ کے مطابق اس میں چکنائی ۲۰ فیصدی اور نمی صرف ۳۰ فیصدی رہ جاتی ہے۔

دودھ سے حاصل ہونے والی چیزوں میں دہی اور پنیر آسانی سے ہضم ہوتے ہیں اور

پیٹ کی خرابی کے مریضوں کے لیے ان سے تکلیف نہیں ہوتی۔ پنیر کی کئی قسمیں ہیں۔ کچھ مشہور قسموں کی کیمیاوی ہیت اس طرح سے ہے۔

	پانی	لحمیات	چکنائی	مٹھاس
شیڈار پنیر	۳۴٫۳۸	۲۶٫۳۸	۲٫۹۵	۳٫۵
سوئس پنیر	۲۵٫۸۰	۲۳٫۴۴		۲٫۳۶
فل کریم پنیر	۳۸٫۰۰	۲۵٫۳۵	۲٫۰۳	۳٫۰۷

پنیر کی کیمسٹری میں خوش آئند بات چکنائی کی کمی اور لحمیات کی زیادتی ہے۔ پنیر کھانے کا مطلب یہ ہے کہ جسم میں طاقت دینے، بیماری کا مقابلہ کرنے والے لحمیات کی معقول مقدار میسر رہے اور چکنائی کم ہونے کی وجہ سے موٹاپا نہیں ہوتا۔ پنیر کی تھوڑی سی مقدار زیادہ توانائی مہیا کرتی ہے۔ پاکستان میں پشاور کا پنیر یا خانپور کا کھویا مشہور ہیں۔ مگر لوگ ان کو مٹھائی جیسی فضول چیز بنانے میں ضائع کر دیتے ہیں۔

آئس کریم میں پاکستانی قوانین کے مطابق کم از کم دس فیصدی چکنائی کا ہونا ضروری ہے۔ چونکہ کسی بھی دودھ میں اتنی چکنائی نہیں ہوتی اس لیے آئس کریم میں کریم کا اضافہ کیا جاتا ہے۔ امریکہ میں یہ تناسب ۱۴ فیصدی ہے۔

دہی کو انگریزی میں بگڑا ہوا دودھ بھی کہتے ہیں۔ پرانا طریقہ یہ ہے کہ دودھ میں تھوڑا سا دہی ملا کر اسے کچھ دیر تک ایک معتدل درجہ حرارت پر رکھتے ہیں۔ دودھ جم کر دہی بن جاتا ہے۔

جدید تحقیقات سے معلوم ہوا ہے کہ جراثیم کی ایک قسم BACTERIUM BALGARICUM جب دودھ میں داخل ہوتی ہے تو اسے جما کر موجود نمکیات کی مقدار میں اضافہ کر دیتی ہے۔ ان مشاہدات کی بنا پر ان جراثیم کا ایک خالص محلول تیار کیا جاتا ہے۔ اور ان کو دودھ کی مقدار کے مطابق برتن میں ڈال کر ہلاتے ہیں۔ پھر ان برتنوں کو INCUBATOR میں ایک خاص درجہ حرارت پر چار گھنٹے رکھا جاتا ہے۔ میٹھا دہی تیار ہو جاتا

ہے۔ سمرقند، ایران اور پاکستان کی وجہ سے دہی کو اب یورپ میں بھی مقبولیت حاصل ہوگئی ہے۔ ان کی ناقص عقل کے مطابق یہ ہندو جوگیوں کی غذا ہے۔ تاتاریوں کو گھوڑیوں کا دودھ بڑا پسند تھا۔ یہ پسند روس میں آج بھی موجود ہے۔ گھوڑی کے دودھ سے چکنائی نکالنے کے بعد اس میں خمیر ڈالا جاتا ہے۔ جس سے دودھ میں خمیر اٹھنے لگتا ہے اور اس عمل میں دودھ کی مٹھاس، الکحل اور لیکٹک ایسڈ میں تبدیل ہو جاتی ہے۔ یہ کھٹا، بدبودار دہی KOUMISS کہلاتا ہے۔ اس میں چکنائی ۱۰ء۱ فیصدی، الکحل ۲ء۱۲ فیصدی، لیکٹک ایسڈ ۹۶ء۱ فیصدی اور پانی ۹۷ء۹۱ فیصدی ہوتا ہے۔ اسی طرح قفقاز کے قبائل گائے اور بکری کے دودھ میں خمیر اٹھا کر بڑے شوق سے کھاتے ہیں۔ یہ شراب کا نشہ بھی دیتا ہے اور دودھ کی توانائی بھی۔

دودھ اپنے اثرات سے معتدل ہوتا ہے۔ اس لیے جب کوئی شخص زہر کھا لے یا تیزاب پی لے تو دوائی کی نوعیت جانے بغیر بھی دودھ دینا ایک مفید ترکیب ہے کیونکہ یہ تیزاب کو بھی ختم کرتا ہے۔ اور الکلی کو بھی تفصیلی تجربات پر انسانی دودھ کو الکلی کی طرف مائل دیکھا گیا ہے جبکہ تمام خونخوار جانوروں کا دودھ تیزابیت کی طرف مائل ہوتا ہے۔

دودھ کی ایک قدرتی قسم ''ببوسی'' جسے پنجابی میں ''بوہلی'' کہتے ہیں۔ جب کسی جاندار کے گھر بچہ پیدا ہوتا ہے تو بچہ کی آنتوں میں سیاہ رنگ کی MUCONIUM بھری ہوتی ہے۔ نونہال کی ماں کے دودھ میں پہلے تین دن ایسی کیمیاوی تبدیلیاں ہوتی ہیں جس سے یہ دودھ گرم کرنے پر دہی کی مانند جم جاتا ہے۔ یہ بچے کو جلاب دے کر اس کی غلاظت نکالتا ہے۔ جلد ہضم ہوتا ہے۔ ببوسی COLOSTRUM کا رنگ زردی مائل اور اس میں چکنائی کے دانے بڑے ہوتے ہیں۔ لحمیات میں البیومن کی مقدار زیادہ ہوتی ہے۔

دودھ میں معدنی نمکیات میں کیلسیم فاسفیٹ، کیلسیم کلورائیڈ، میگنیشیم فاسفیٹ، سوڈیم اور پوٹاشیم کے سائیٹریٹ شامل ہوتے ہیں اس میں وٹامن کی مقدار جانور کے چارا کے مطابق ہوتی ہے۔ سبز چارا کھانے والے جانوروں کے دودھ میں وٹامن ا، ب، ج اور د موجود ہوتے ہیں۔ دودھ کو اگر کھلے برتن میں جیسے حلوائیوں کی کڑاہی میں زیادہ دیر تک پکایا

جائے تو اس میں سے حیاتین اا ور ب تلف ہو جاتی ہیں۔ اس کے علاوہ دو کیمیاوی جوہر۔۔ PEROXIDE REDUCTASE ملتے ہیں۔ دودھ میں فولاد نہیں ہوتا۔ اس لیے اگر کوئی زیادہ مدت تک دودھ پر دارومدار رکھے تو اسے خون کی کمی ہو جاتی ہے۔

دودھ سے نکلنے والے مکھن میں ۸۰ فیصدی چکنائی اور ۱۸ فیصدی پانی ہوتا ہے۔ ہوشیار دکاندار اس میں نمک ملا دیتے ہیں۔ نمک کی وجہ سے یہ پانی کی زیادہ مقدار چوس سکتا ہے۔ مکھن کو گرم کرنے سے گھی بنتا ہے۔ قوانین خوراک کی رو سے گھی میں پانی کی مقدار ایک فیصدی سے زائد نہیں ہوتی۔ لیکن بٹر آئل کے نام سے باہر کا گھی اس ایک فیصدی نمی سے بھی پاک ہوتا ہے، جہاں تک گھی ہونے کا تعلق ہے اس کا معیار نہایت ہی اعلیٰ اور خالص گائے کا گھی ہوتا ہے۔ چونکہ اس میں پانی نہیں ہوتا اس لیے زیادہ گاڑھا نہیں ہوتا۔ اور اس میں دانہ نہیں بنتا۔ اس لیے ہمارے یہاں کے ناواقف لوگ اسے پسند نہیں کرتے۔

استسقاء کا علاج

کچھ بیماریاں ایسی ہیں جن میں مریض کو پیٹ میں پانی پڑ جاتا ہے۔ پیٹ پھولنے لگتا ہے۔ اور صحت گرنے لگتی ہے۔ پیشاب کی مقدار کم ہو جاتی ہے۔ جلد اور زبان خشک، آنکھیں ویران، نبض کمزور ہو کر چلنا پھرنا دوبھر ہو جاتا ہے۔ اس کیفیت کو انگریزی میں ASCITIES کہتے ہیں۔ لیکن یہ پانی چند ایک بیماریوں میں پیٹ تک محدود رہتا ہے۔ ورنہ ورم سارے جسم پر پڑ جاتا ہے۔ بیماری اگر گردوں میں ہو تو سب سے پہلے ورم چہرے پر نمودار ہوتا ہے۔ پھر ٹانگیں اور باقی جسم۔ دل کی بیماری کا ورم پیروں سے شروع ہوتا ہے اس کے ساتھ دھڑکن کی خرابیاں، دل کا پھیلنا اور دوسری کئی تکالیف شروع ہو جاتی ہیں دل اور گردوں کی جن بیماریوں میں یہ صورت حال پیش آتی ہے ان میں عام طور پر یہ باور کر لیا جاتا ہے کہ اب مریض کا آخری وقت ہے اور کسی بھی طریقہ علاج سے مریض پھر سے زندگی کی طرف لوٹ کر نہیں آتے۔

گردوں کی بیماریاں

گردوں کی بیماریوں میں آج کل DIALYSIS کا رواج نکل آیا ہے۔ جب مریض کے اپنے گردے فیل ہو جائیں اور وہ کام کرنا بند کر دیں تو ان کی بجائے ایک مشین خون کی صفائی کا کام شروع کر دیتی ہے۔ یہ عمل ہفتے میں دو سے تین بار بلکہ کبھی کبھی روزانہ بھی کرنا پڑتا ہے۔ مریض کی خون کی نالیوں کے ساتھ کیمیاوی محلول لگا کر پورے جسم کے خون کو کھینچ کر مشین میں لایا جاتا ہے۔ وہ اس سے یوریا وغیرہ کو علیحدہ کر کے کچھ عرصہ کے لیے مصیبت کو ختم کر دیتی ہے۔ جسم کی شکست و ریخت کے دوران یوریا کا پیدا ہونا ایک طبعی امر ہے۔ جب گردے اسے نکال نہ پائیں تو دو ایک دن میں پھر اچھا خاصا ذخیرہ جمع ہو جاتا ہے اور اس طرح یہ کام بار بار کرنا پڑتا ہے۔ ایک مرتبہ کی صفائی پر دو ہزار روپے کے قریب خرچ آتا ہے۔ یعنی ۶۰۰۰۰ روپے ماہوار پر گردے فیل ہونے کے بعد کسی شخص کو تھوڑے عرصہ کے لیے زندہ رکھا جا سکتا ہے۔ جب گردوں پر کام کا بوجھ ہو تو وہ روز بروز مزید سکڑنے لگتے ہیں۔ کچھ عرصہ بعد ان کا وجود نام نہاد رہ جاتا ہے۔ ایسے حالات میں مریض کو مشورہ دیا جاتا ہے کہ وہ گردے تبدیل کروا لے۔

اگرچہ پاکستان کے کئی سرجن گردے تبدیل کرتے ہیں اور اسلام آباد کی لیبارٹری میں یہ پتہ چلایا جا سکتا ہے کہ نیا گردہ جسم کو قبول ہوگا یا نہیں۔ لیکن کسی زندہ شخص سے اس کا تندرست گردہ حاصل کرنا کوئی کھیل نہیں۔ بھائی بہن، یا ماں باپ اپنے خون کی محبت میں کبھی گردے دیتے ہیں لیکن ایسے مخیر لوگ ابھی سامنے نہیں آ رہے جو زندگی میں اپنا گردہ کسی کو خوشی خوشی دے دیں یا مرتے وقت کسی مستحق کے لیے اپنے گردہ کی وصیت کر جائیں۔ بھارت میں غربت کی وجہ سے نادار لوگ لاکھ روپیہ میں گردہ دے دیتے ہیں۔ اس لیے ایسے مریض اب بمبئی کی طرف رخ کر رہے ہیں جہاں پر گردہ اور آپریشن کے تمام اخراجات دو لاکھ روپے کے قریب سے جا رہے ہیں۔

گردوں کی پیوندکاری کے بعد ذیابیطس کی بیماری ہو جاتی ہے۔ اور وہ اسباب جنھوں نے ایک گردہ خراب کیا وہ نئے گردے کو بھی آہستہ آہستہ اپنی لپیٹ میں لے لیتے ہیں۔ کچھ عرصہ بعد نیا گردہ بھی خراب ہو کر تبدیلی کا محتاج ہو جاتا ہے۔ حیرت کی بات ہے کہ ہمارے فاضل ماہرین امراض بول اس مسئلہ کے حل کی جانب خود کسی قدم کو اٹھانے سے ڈرتے ہیں۔ ان کے خیال میں بیماریوں کا علاج دریافت کرنے کی ذمہ داری امریکہ پر عائد ہوتی ہے۔ اور ان کا وجود صرف ان کی سنت پر عمل کرنے کے لیے ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے گردوں کی خرابیوں کے لیے اگرچہ متعدد نسخے عطا فرمائے لیکن ایک جگہ پر وہ NEPHRITIS کے علاج کے بارے میں براہ راست ارشاد فرماتے ہیں۔

حضرت عائشہ صدیقہؓ روایت فرماتی ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ان المخاصرۃ عرق الکلیۃ. اذا تحرک اذی صاحبھا فداووھا بالماء المحرق والعسل... (ابوداؤد)

(گردے کا PELVIS اس کی جان ہے۔ اگر اس میں سوزش پیدا ہو جائے تو مریض کو شدید تکلیف ہوتی ہے۔ اس کا علاج جلے ہوئے پانی اور شہد سے کیا جائے)

ماء المحرق کا لفظی ترجمہ ابلا ہوا پانی یا آب مقطر ہو سکتا ہے۔ محدثین میں سے کچھ بزرگ اس پانی کی جگہ بارش کا پانی تجویز کرتے ہیں۔ پانی کی کیمیاوی ہیئت کو سامنے رکھیں تو بارش کا پانی ہی ضرورت پر پورا اترتا ہے۔ کیونکہ یہ صحیح معنوں میں صاف ترین آب مقطر ہے۔

گوجرانوالہ سے ایک نوعمر لڑکا گردوں کی خرابی لے کر آیا۔ اس کے پیٹ میں پانی تھا، چہرہ سوجا ہوا، ٹانگیں پھولی ہوئی اور پیشاب برائے نام۔ اس بچے کو پہلے تو شہد سے راہ راست پر لانے کی کوشش

کی گئی۔ لیکن بات نہ بنی، البتہ کمزوری جاتی رہی۔ پھر دودھ اور اونٹنی کا پیشاب دیا گیا۔ ورم چند دنوں میں ختم ہو گیے اس بات کو آج کئی سال ہو گئے ہیں وہ ایک تندرست نوجوان کی شکل اختیار کر گیا ہے لیکن محض اپنے شوق سے اونٹنی کا دودھ ہفتہ میں ایک مرتبہ ضرور پیتا ہے۔ یہ نوجوان ہمارے ابتدائی مریضوں میں سے تھا اور ثابت قدمی سے اب تک رابطہ رکھے ہوئے ہے۔ کیونکہ اس کا خاندان چار لاکھ والا آپریشن کروانے کے قابل نہ تھا۔

دل کی بیماریاں

جب دل کے عضلات اپنے والو کی خرابی اور دوسرے اسباب کی وجہ سے پوری طرح دھڑک نہ سکیں تو جسم کے دور افتادہ حصوں میں خون کا ٹھہراؤ واقع ہو جاتا ہے۔ جس سے پہلے ٹانگوں پر اور پھر جسم کے دوسرے حصوں پر ورم آتا ہے۔ پیٹ میں پانی بھر جاتا ہے اور مریض کے لیے کمر کے بل سونا ممکن نہیں رہتا ہسپتالوں میں ایسے مریضوں کے بستروں پر ایک عجیب سا میز رکھا ہوتا ہے جس میں مریض کے لیے سر رکھنے کی جگہ ہوتی ہے اور وہ رات کو اپنا سر سامنے کی طرف میز پر ٹکا کر سوتا ہے۔ ایسے مریضوں کی خوراک صرف دودھ ہوتی ہے، پیشاب لانے کے لیے مدر بول ٹیکے لگتے ہیں۔ اور بڑے بڑے جسم کے اعضاء ناکارہ ہو کر ختم ہو جاتے ہیں۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے دل کے دورے کے لیے کھجور اور اس کی گٹھلیوں کا سفوف نہ صرف تجویز فرمایا ہے بلکہ ایک مریض کا علاج فرما کر یہ دکھایا ہے کہ ایسا کیا جا سکتا ہے۔ انھوں نے امراضِ قلب کے لیے سفرجل، جو کا دلیا، ہندباء، کلونجی، قسط شیریں اور شہد جیسی مفرح اور مقوی قلب ادویہ کا پتہ بھی بتایا ہے اگر کسی کا دل پھر بھی کام نہ کرے یا وہ ان پر ایمان رکھ کر استعمال کرنے کی بجائے ٹیکوں پر بھروسہ کرنا پسند کرے تو پھر جان اس کی اپنی

ہے جیسے جی چاہے ختم کر دے۔

جب دل کام چھوڑ جائے اس کی دھڑکن میں اتنی طاقت نہ رہے کہ وہ خون کو گردش دے سکے۔ گردن میں خون کی رگیں ابھر آئیں اور جسم میں پانی بھر جائے تو یہ دیئے گئے نسخہ پر عمل کریں۔

لاعلاج بیماریوں کا ایک مبارک علاج

حضرت انس بن مالکؓ سے روایت ہے۔

قدم رھط من عرینة وعکل علی النبی صلی اللّٰه علیه وسلم فاجتووا المدینة. فشکوا ذلک الی النبی صلی اللّٰه علیه وسلم فقال: لو خرجتم الی ابل الصدقة فشربتم من ابوالها والبانها. ففعلوا. فلما صحوا عمدوا الی الرعاة. فقتلوهم واستاقوا الابل وحاربوا اللّٰه ورسوله. فبعث رسول اللّٰه صلی اللّٰه علیه وسلم فی اثارهم. فاخذوا فقطع ایدیهم وارجلهم وسمل اعینهم والقاهم فی الشمس حتی ماتوا... (بخاری، ابوداؤد، نسائی، ترمذی، مسند احمد)

ایک دوسری روایت میں پہلا فقرہ زیادہ وضاحت کے ساتھ یوں بیان ہوا:

ان رھطا من عرینة قدموا علی رسول اللّٰه صلی اللّٰه علیه وسلم فقالوا انا اجتوینا المدینة فعظمت بطوننا... الخ

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں عرینہ سے کچھ لوگ آ کر معروض ہوئے کہ ہمارے پیٹ اور جسم مدینہ کی آب و ہوا کی وجہ سے پھول گئے ہیں۔ حضورؐ نے فرمایا کہ اگر تم وہاں چلے جاؤ جہاں ہمارے

صدقہ کے اونٹ رکھے جاتے ہیں اور وہاں پر ان کا دودھ اور پیشاب پیو تو اچھا ہو۔ وہ وہاں چلے گئے اور چند روز میں صحت مند ہو گئے۔ ان لوگوں نے ان کے چرواہوں کو قتل کیا اور اونٹ چوری کر کے بھاگ گئے اور اللہ اور اس کے رسول کے ساتھ جنگ کی ابتدا کر ڈالی۔
رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے ان کے پیچھے ہنگامی دستہ روانہ فرمایا جس نے ان کو گرفتار کر کے آپ کی عدالت میں پیش کیا سرقہ بالجبر اور قتل کے جرائم میں ان کے ہاتھ اور پاؤں کاٹ دیے گئے اور ان کی آنکھوں میں سلائیاں پھیر کر ان کو دھوپ میں مرنے کے لیے پھینک دیا گیا)

دوسری احادیث میں ان کے پیٹ پھولنے، ٹانگوں اور چہرے کے ورم کا ذکر بھی ملتا ہے۔ ان لوگوں نے پیشہ ور مریضوں کی طرح جھوٹ سے ابتدا کی کہ مدینہ میں آ کر جسم سوج گئے۔ حالانکہ یہ بیماری چند روز میں پیدا نہیں ہوتی۔ بلکہ اس کے اسباب مختلف ہیں۔ دل اور گردوں کی بیماریوں کے علاوہ جگر کی مسلسل خرابی، شراب نوشی کی وجہ سے جگر کا انحطاط، غذا میں لحمیات کی مسلسل کمی اور اسکروی سے بھی جسم پر ورم آ سکتا ہے۔ یا پیٹ میں پانی بھر سکتا ہے۔

اگر یہ مریض آج کے کسی معالج کے پاس آئے تو وہ ان کے درجنوں ٹیسٹ کر کے پہلے متعین کرتا کہ خرابی کونسے حصہ میں ہے۔ یہ علیحدہ بات ہے کہ خرابی کو متعین کرنے کے بعد بھی ان کے پاس اس کی شافی دوا آج بھی نہیں ہے۔ لیکن وہ مرنے سے پہلے مریض کو کم از کم یہ خبر سنا دیتا کہ اس کی موت کونسی بیماری سے واقع ہونے والی ہے۔

امام ذہبیؒ نے اس بیماری پر تبصرہ کرتے ہوئے آج سے کئی سو سال پہلے لکھا تھا کہ:

”نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس بیماری کا ایسا شافی علاج بتایا جس کا طبیبوں کے پاس اور کوئی علاج موجود نہیں“۔

ان کا یہ مشاہدہ اس روز کے لیے نہیں بلکہ آج کے لیے بھی درست ہے اس علاج کی ماہیت پر غور کریں تو اس میں تمام اسباب کا مکمل اور جامع علاج موجود ہے۔ ورم اگر گردوں کی خرابی کی وجہ سے ہو تو اس میں چکنائی اور نمکیات دینا درست نہیں۔ ورم اگر لحمیات کی کمی سے ہو تو لحمیات درکار ہیں۔ لیکن چکنائی کم ہو تو دل کی بیماریوں میں چکنائی دینا درست نہیں۔ اونٹنی کے دودھ میں چکنائی کی مقدار سب سے کم ہوتی ہے۔ اس لیے یہ دودھ بڑے اطمینان سے ان تینوں بیماریوں میں دیا جا سکتا ہے۔

پیشاب میں یوریا ہوتا ہے۔ یوریا کھاد ہونے کے ساتھ ساتھ پیشاب آور مدر بول بھی ہے۔ چونکہ یہ جسم کا حصہ بھی ہے اس لیے یوریا کی موجودگی کسی حساسیت کا باعث نہیں ہوتی اور یہ کھل کر پیشاب لاتا ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے اس نسخہ کا سب سے بڑا کمال یہ ہے کہ یہ پیٹ میں پانی پڑنے کے ہر سبب کا مکمل اور شافی علاج ہے۔

ابتدائی ایام میں ہمیں یہ ڈر رہتا ہے کہ جن مریضوں میں گردوں کی خرابی کے باعث یوریا کی مقدار پہلے ہی زیادہ ہے اگر ان کو ہم باہر سے اونٹ کے پیشاب کی صورت میں مزید یوریا دے دیں گے تو ان کی موت جلد واقع ہو جائے گی۔ لیکن تجربات سے ثابت ہوا کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے کسی بھی نسخہ سے کوئی خرابی پیدا نہیں ہو سکتی اور اگر فنی طور پر ایسا کوئی اندیشہ موجود ہو تو وہ بے معنی ہے کیونکہ اونٹنی کے پیشاب میں یوریا کے علاوہ اور بھی ایسے کئی عناصر ہیں جن کی تفصیل ہم نہیں جانتے۔ لیکن وہ جسم میں جمع رہنے والے غیر مطلوبہ پانی کا اخراج کر دیتے ہیں۔

دودھ کے بارے میں جدید مشاہدات

طب جدید میں دودھ کا سب سے اہم اور بڑا استعمال زہروں کے علاج میں ہے۔ اگر کسی نے کوئی سی زہر بھی کھائی ہو تو اس کے مقامی اثرات کو زائل کرنے کے لیے سب سے پہلے اور مفید دوائی دودھ ہے۔ مثلاً سنکھیا اور دوسری تیز زہروں کی وجہ سے معدہ کی جھلیاں

جل جاتی ہیں۔ جس سے قے، اسہال اور خون آنے لگتے ہیں۔ دودھ دینے سے ان چیزوں سے بچا جاسکتا ہے کیونکہ یہ سکون دیتا اور جلن کو دور کرتا ہے۔

دل، گردہ اور جگر کے مریضوں کو جسم پر ورم آنے کے بعد غذائی پابندیاں لگتی ہیں۔ ان بیماریوں میں دودھ ہی ایسی غذا ہے جوان کو پورے اطمینان سے دی جاسکتی ہے۔ ذیابیطس کے مریضوں کی شکر میں جب علاج کے باوجود کمی نہیں آتی تو ایک طریقہ یہ ہے کہ مریض کو کچھ دنوں کے لیے کھانے پینے کے لیے دودھ کے علاوہ اور کچھ نہ دیا جائے۔ چند دنوں میں خون میں شکر کی مقدار کم ہونے لگتی ہے۔ جب وہ اعتدال پر آجائے تو پھر آہستہ آہستہ غذا میں ایک ایک چیز شامل کر کے مشاہدات کے ساتھ ساتھ چلا لیا جاتا ہے کہ کون کون سی چیزیں کھانے سے اس مریض کی شکر کنٹرول میں رہے گی۔

حاملہ عورتوں اور بڑھنے والے بچوں کی ہڈیوں کی تعمیر کے لیے کیلشیم اور فاسفورس کی ضرورت ہوتی ہے۔ یہ دونوں چیزیں دودھ سے مل جاتی ہیں۔ اگر کوئی عورت ایامِ حمل میں روزانہ کم از کم نصف لیٹر دودھ نہیں پیتی تو اس کی اپنی ہڈیاں ٹیڑھی ہو جائیں گی۔

پرانی سوزش کے علاج کے لیے دودھ کے ٹیکے لگائے جاتے تھے۔ دودھ ابال کر اس کو چھان کر بالائی نکالنے کے بعد کم مقدار سے شروع کر کے یہ ٹیکے ایک پروگرام سے لگتے تھے۔ اور مریض کے جسم سے پرانی بیماریاں جاتی رہتی تھیں۔ پھر ایسے ٹیکے بھی ملتے ہیں جن میں دودھ کے ساتھ آیوڈین بھی مرکب کی گئی ہے۔ یہ ٹیکے پرانی سوزش کے ساتھ جوڑوں کی پرانی دردوں میں بڑے مفید ہیں۔

دودھ میں وہ تمام اجزاء موجود ہیں جن کی انسانی جسم کو ضرورت ہوتی ہے۔ اگرچہ کیمسٹری کے بیان میں اس کے اہم اجزاء کا تذکرہ کیا جاچکا ہے۔ لیکن وہ کسی طور مکمل نہیں۔ لوگوں نے اس میں موجود اشیا کی تعداد پر کتابیں لکھی ہیں کچھ چیزیں ایسی ہیں جو دودھ دینے والے جانور اور اس کے دودھ پر اثر انداز ہوتی ہیں۔

آب وہوا

ایک ہی نسل کے جانور حالات کے مطابق اپنے دودھ کی ماہیت تبدیل کر دیتے ہیں۔ مثلاً پنجاب کی گائیں جب کشمیر جاتی ہیں تو ان کے دودھ کی مقدار کم ہو جاتی ہے۔ ولایتی نسل کی جرسی گائیں ایک ڈیری میں ۳ فیصدی مکھن دیتی ہیں تو دوسری پرورش گاہ میں اسی نسل کی دوسری گائیں ۵ فیصدی مکھن دے رہی ہیں۔ حصار کے بیل اور گائیں قدآور ہوتے ہیں ان کا دودھ زیادہ ہوتا ہے مگر چکنائی کم رہتی ہے۔

اوقات

رات آرام کرنے کے بعد جب جانور کا صبح کا دودھ نکالا جاتا ہے تو اس میں چکنائی شام کے دودھ کی نسبت زیادہ ہوتی ہے۔ جو دودھ شروع میں نکلتا ہے بعد کے دودھ سے چکنائی میں کم ہوتا ہے۔

ایامِ رضاعت

پیدائش کے بعد جب پیوسی ختم ہو جاتی ہے۔ تب بھی دو ماہ تک چکنائی کی مقدار معمول سے زیادہ ہوتی ہے۔ جوان گائے میں مکھن زیادہ ہوتا ہے۔ جب جانور کو دوبارہ حمل ہوتا ہے تو دودھ کی مقدار کم ہونے لگتی ہے جبکہ لحمیات کی مقدار میں اضافہ زیادہ ہوتا ہے۔ چکنائی بھی بڑھتی ہے مگر کم۔

خوراک

جب کوئی جانور کھلی ہوا اور سورج کی روشنی میں گھوم پھر کر چرتا ہے تو اس کا دودھ مقدار میں زیادہ، معیار میں اعلیٰ ہوتا ہے۔ اسی جانور کو اگر اصطبل میں رکھ کر اچھی خوراک دی جائے تو دودھ اتنا اچھا نہ ہوگا۔ غذا میں سبز چارا اور چکنائی دودھ کی مقدار اور معیار بڑھاتے ہیں۔

چونکہ ایک ہی جانور کا دودھ حالات، خوراک، موسم کے مطابق بدلتا رہتا ہے اس لیے اگر کسی بچے کی پرورش ایسے دودھ پر کرنی ہو تو اس کی بہترین ترکیب یہ ہے کہ اسے کسی ایک جانور کی بجائے کئی جانوروں کا دودھ ملا کر اس پر پالا جائے جس سے دودھ کی کوالٹی یکساں رہے گی۔

نوزائیدہ بچوں کی رضاعت

قرآن مجید نے بچے کے لیے دو سال تک ماں کا دودھ مقرر فرمایا۔

توریت مقدس میں دودھ دینے اور چھڑانے کا تذکرہ ملتا ہے۔ جب نبی صلی اللہ علیہ وسلم ایامِ طفولیت میں تھے تو والدہ کے دودھ کی کمی دوسری خواتین کے دودھ سے پوری ہوتی تھی۔ جب وہ پرورش کے لیے مکہ مکرمہ سے باہر بھیجے گئے تو حلیمہ سعدیہ ان کو دودھ پلاتی تھیں۔ ان کے گھر میں گائے بکریاں اور اونٹ موجود تھے لیکن ایک نوزائیدہ بچے یا طفل کو غیر فطری دودھ پلانے کا خیال تک نہ آیا۔ ہر ماں کے دودھ میں ایسے اجزاء ہوتے ہیں جو اس کے بچے کو بیماریوں سے محفوظ رکھتے ہیں۔ مثلاً ماں کو اگر خسرہ نکل چکا ہو یا اسے اس سے بچاؤ کا ٹیکہ لگا ہو تو اس ماں کا بچہ چھ ماہ کی عمر تک خسرہ سے محفوظ رہے گا۔ یہ بچہ اگر گائے یا ڈبہ کے دودھ پر پل رہا ہو تو ماں سے موروثی قوت مدافعت تین ماہ سے زیادہ نہ ہوگی۔

گائے کے دودھ میں بھی بیماریوں سے بچاؤ کے عناصر شامل ہیں۔ اس کے دودھ میں پائی جانے والی IGI BODIES صرف بچھڑے کے لیے کارآمد ہیں۔ اگر انسان کا بچہ اس دودھ کو پیے گا تو گائے کی ANTIBODIES اس کو کسی بھی بیماری سے محفوظ کرتے میں مددگار نہ ہوں گی۔ اس لیے کہ انسان کے بچہ کو قوت مدافعت صرف ان سے میسر آسکتی ہے جو اس کی ماں کے دودھ میں پائی جاتی ہیں۔ ایک ماہر امراضِ اطفال نے یورپ کی گائے اور ماں کے دودھ کا دلچسپ تقابلی جائزہ یوں پیش کیا ہے۔

	لحمیات	چکنائی	مٹھاس فیصدی
یورپی ماں کا دودھ	۱،۵	۳،۵	۶،۵
یورپی گائے کا دودھ	۳،۰	۳،۵	۴،۵

گائے کے دودھ کو ماں کے دودھ کے برابر لانے کے لیے یورپ کے ڈاکٹر اس میں پانی کے ساتھ تھوڑی سی چینی یا مٹھاس ملا کر اسے ماں کے دودھ کے برابر لانے کی کوشش کرتے آئے ہیں۔ کیمیاوی طور پر دودھ قریب لائے جاسکتے ہیں لیکن ان میں وٹامن اور نمکیات کا تناسب پیدا نہ ہوگا اور ماں کے دودھ کے دیگر فوائد میسر نہ آسکیں گے۔

عالمی ادارہ صحت نے دنیا بھر کے ملکوں میں بچوں کو ماں کا دودھ پلانے کی تلقین کے لیے ایک خصوصی پروگرام شروع کیا جس میں یہ پتہ چلایا گیا کہ جو بچے ماں کا دودھ پیتے ہیں ان کے مقابلے میں بوتل کا دودھ پینے والے بچوں کی شرح اموات تین گنا زیادہ ہے۔ دودھ میں ملانے والا پانی، بوتل اور چوسنی کو جراثیم سے پاک رکھنا ایک مشکل کام ہے اس لیے بوتل سے دودھ پینے والے بچوں کو جلاب اور دودھ کی تبدیلی سے مشکلات کا سامنا کرنا ہوتا ہے وہاں بوتل کے ذریعہ بھی متعدد بیماریاں لاحق ہو سکتی ہیں۔ بچہ کی اپنی صحت سے قطع نظر دودھ پلانے والی عورتوں کے یہاں بچوں کی پیدائش کے درمیان ایک قدرتی وقفہ پیدا ہوتا ہے جبکہ بوتل سے دودھ پلانے والی عورتوں کو اگلی امیدواری زیادہ جلد ہونے کا امکان ہوگا۔

جن عورتوں نے بچوں کو دودھ نہیں پلایا ان کو چھاتی کا سرطان دوسری عورتوں کی نسبت زیادہ ہوتا ہے۔ بچے کو دودھ پلانے کے دوران رحم میں ایسی لہریں اٹھتی ہیں جن سے وہ حمل والی کیفیت سے نکل کر جلد تندرست ہو جاتا ہے۔ بچوں کو جب ماں اپنا دودھ نہ دینا چاہے تو اس کے عوض جو صورتیں اختیار کی جاتی ہیں۔

1- بھینس کا دودھ۔ اس میں چکنائی کی مقدار ۵ سے ۸ فیصدی تک ہوتی ہے۔ دودھ کو نومولود کے ہاضمہ کے مطابق بنانے کے لیے اسے الائچی اور سونف ڈال کر ابال لینے کے بعد ایک حصہ دودھ میں دو حصے پانی ملایا جاتا ہے۔ اس سے دودھ کی غذائیت کم ہو جاتی ہے۔

2- گائے کے دودھ میں پانی برابر کا ملاتے ہیں اور غذائیت کو کم کر لیا جاتا ہے۔

3- ڈبہ کا دودھ۔ اکثر ادارے خالص گائے کا دودھ خشک کر کے فروخت کرتے ہیں جبکہ اپنے دودھ کو مقبول بنانے کے لیے اس میں غذائی عناصر کا اضافہ کیا جاتا ہے۔ چونکہ قدرتی دودھ میں فولاد نہیں ہوتا اس لیے اکثر ادارے فولاد کے مرکبات وٹامن ''ا'' اور ''ڈ'' شامل کر دیتے ہیں۔

کمزور بچوں کے لیے اسہال کے دوران یا کمزور بچوں کے لیے ایسے نسخے تیار کیے جاتے ہیں جن سے دودھ کو جلد ہضم ہونے کے قابل بنایا جاتا ہے۔

ایک ترکیب کم چکنائی والا دودھ ہے جس میں دیگر عناصر پورے ہوتے ہیں۔ دوسری ترکیب میں دودھ کو پھاڑ کر اسے خشک کیا جاتا ہے۔ اسے MILK WHEY کہتے ہیں۔ پیٹ میں جا کر دودھ کی دہی کے مانند پھٹکیاں بن جاتی ہیں۔ یہ ہاضمہ کا پہلا مرحلہ ہے۔ اس طرح کا نیم ہضم شدہ دودھ PEPTONISED MILK کے نام سے ملتا ہے۔ جہاں تک دودھ اس کے اجزا اور فوائد کا تعلق ہے ڈبہ کے دودھ میں ہر قسم کی چیز مل سکتی ہے۔ بلکہ گائے بھینس کے دودھ سے بہتر ہوتا ہے۔

4- لفافوں کا دودھ۔ بازار میں عام ملنے والا لفافوں کا دودھ بچوں کے لیے مفید رہتا ہے۔ کیونکہ اس کی چکنائی توڑ کر دودھ میں بکھیر دی گئی ہے۔ اس لیے ہضم کرنا آسان ہوتا ہے۔

-☆-

مسُور ـــ عدس

LENTILS

LENS ESCULENTA

دنیا کے ہر ملک میں دال کھائی جاتی ہے۔ پاکستان میں زیادہ طور پر ارہر، چنا، ماش، مونگ، موٹھ اور مسور کی دالیں پکائی جاتی ہیں۔ یہ سب دالیں بنیادی طور پر مختلف پودوں کے بیج ہیں۔ چونکہ ہر بیج ایک نئے پودے کا پیشرو ہوتا ہے اس لیے جڑیں زمین میں نصب ہونے تک کے عرصے کے لیے خوراک کا ذخیرہ اس میں موجود ہوتا ہے۔ بیج کو مرغی کے انڈے سے تشبیہ دی جا سکتی ہے مرغی کا بچہ جب انڈے کے اندر تخلیقی مراحل سے گزرتا ہے تو اس کے لیے غذا انڈے کے اندر موجود ہوتی ہے۔ انسانوں نے اس غذا کو اپنی توانائی کے لیے کام میں لانے کے لیے انڈے کھانے شروع کیے۔ بالکل اسی طرح بیج کے اندر کی غذائیت سے استفادہ کرنے کے لیے انسانوں نے بیج پکا کر کھانے شروع کر دیے۔ ہر بیج قابل خوراک نہیں، جیسے کہ جمال گوٹہ، کسٹرآئیل، لیکن اکثریت اتنی سخت ہوتی ہے کہ اسے پکائے بغیر کھانا ممکن نہیں۔ کچھ معمولی پکانے سے بھی قابلِ خوراک ہو جاتے ہیں۔ جیسے چنا، مونگ پھلی، چلغوزے، اور کچھ کچے بھی کھائے جاتے ہیں۔ جیسے خربوزہ، تربوز، کھیرا، کدو وغیرہ۔

جس طرح ہر بیج کے فوائد اور سختی مختلف ہوتے ہیں اسی طرح ان کو نرم کرنے کا عرصہ بھی مختلف ہوتا ہے۔ کچھ دالیں جلد پک جاتی ہیں اور کچھ کو پکانے میں زیادہ وقت لگتا ہے۔ دالوں کو جلد پکانے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ انھیں پانی میں بھگونے کے بعد اچھی طرح ملا

جائے۔ اس عمل سے ان کے اوپر کا چھلکا اتر جاتا ہے۔ بیج نرم ہو جاتے ہیں اور بعد میں پکانا نسبتاً آسان ہو جاتا ہے۔ پکانے کے لیے یہ ضروری ہوتا ہے کیونکہ بعض چھلکے کھائے نہیں جا سکتے۔ جیسے گندم، چاول اور جو کا چھلکا۔ لیکن دالوں کے کچھ چھلکے ایسے ہیں جن کو آسانی سے چبایا اور کھایا جا سکتا ہے۔ جیسے کہ چنے اور مسور کا چھلکا۔ بعض لوگ چھلکے ضرور اتارتے ہیں اور بعض ان کے سمیت کھانا پسند کرتے ہیں۔ چھلکا خواہ کسی بھی بیج کا ہو، صحت انسانی کے لیے مفید ہے۔ بیج اور چھلکے کے درمیان مفید کیمیاوی عناصر اور وٹامن ب کی ایک تہہ ہوتی ہے۔ چھلکا اتارنے، بیج کو رگڑ کر دھونے اور پھر تیلوں کے ساتھ چمکانے کے عمل میں وٹامن ب ضائع کر دی جاتی ہے۔

چھلکا بذاتِ خود ہضم نہیں ہوتا لیکن وہ پیٹ میں جا کر ایسی صورت حال پیدا کرتا ہے جس سے اجابت کا عمل آسان ہو جاتا ہے۔ یہی وہ اہم وجہ ہے جس کی بنا پر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے آٹے سے چوکر نکالنا منع فرمایا۔ بلکہ جب کسی نے بڑی محبت کے ساتھ ان کے لیے باریک آٹے کے پھلکے پکانے شروع کیے تو اس خاتون کو ہدایت فرمائی کہ اس میں سے چھان کر جو کچھ نکالا گیا ہے اسے دوبارہ شامل کر کے روٹی پکائی جائے۔

انسانی خوراک کے لیے کاشت کی جانے والی نباتات میں مسور قدیم ترین چیز ہے۔ توریت مقدس میں اس کا ذکر ان ایام کے واقعات میں ملتا ہے جب انسانوں کو زمین پر پہلی مرتبہ آباد کیا گیا تھا۔ اور ان کی نسل ابھی پوری طرح پھیلی بھی نہ تھی۔

صحت مند رہنے، جسم میں بیماریوں کا مقابلہ کرنے اور جسم کی اپنی ٹوٹ پھوٹ کی مرمت کے لیے ہمیں پروٹین اور لحمیات کی ضرورت رہتی ہے۔ لحمیات کا قابل اعتماد ذریعہ مچھلی، گوشت اور انڈے ہیں۔ چونکہ ان کی قیمت زیادہ ہوتی ہے اور انھیں باقاعدگی سے مطلوبہ مقدار میں کھانا اب ہر کسی کے بس کی بات نہیں رہی۔ قدرت نے غریب آدمی کی سہولت کے لیے مختلف بیجوں میں لحمیات کا معقول ذخیرہ جمع کر دیا ہے۔ ان کو غریب آدمی کے لحمیات کا نام بھی دیا گیا ہے۔

علم الغذا میں گوشت سے حاصل ہونے والی توانائی کے ذریعہ لحمیات کو درجہ اول اور نباتاتی ذریعہ کو درجہ سوم کی لحمیات قرار دیتے ہیں۔ پرانے ہندوؤں کی مثال ہمارے سامنے ہے۔ یہ لوگ ویشنو بن کر گوشت، انڈا اور مچھلی نہ کھاتے تھے۔ اور اس کے باوجود بھی صحت مند زندگی گزارتے تھے۔ دال کھانے سے ان کو جسمانی ضروریات میسر آ جاتی تھیں۔ اگرچہ ان کا معیار گوشت کے برابر نہیں ہوتا لیکن گذارہ ٹھیک ٹھاک ہوتا رہا۔ البتہ ضرورت پوری کرنے کے لیے ان کی زیادہ مقدار درکار ہوتی تھی۔ اسی غذائی اہمیت کا اظہار قرآن مجید نے بنی اسرائیل کے مطالبہ پر حضرت موسیٰ علیہ السلام کی زبان مبارک سے کیا۔

حضرت موسیٰ علیہ السلام کی قوم کو آسمان سے ہر ایک غذا کا ایک بہترین انتخاب ''من وسلویٰ'' کی صورت میں مہیا کیا جا رہا تھا۔ انہوں نے اپنے نبی سے کہا کہ وہ خدا سے کہے کہ ان کو وہ چیزیں دی جائیں جو زمین سے پیدا ہوتی ہیں۔ ان کے مطلوبات میں کھیرا، لہسن، پیاز اور دال مسور تھے۔ اس پر ان کو ایک مخصوص حقیقت بتائی گئی۔

قال اتستبدلون الذی ھو ادنی بالذی ھو خیر. (البقرہ:۶۱)

(انھوں نے کہا کہ تم ایک اچھی اور عمدہ چیز کے عوض ادنیٰ چیز طلب کر رہے ہو)

اس امر میں کوئی شک نہیں کہ غذائی اعتبار سے کوئی بھی دال، گوشت کا متبادل نہیں ہو سکتی۔ اور اگر گوشت میسر نہ ہو یا اسے خریدنے کی استطاعت نہ ہو تو دال سب سے بہتر چیز ہے۔

غذائیات کے تقابلی جائزہ کے مطابق دالوں میں سب سے اچھی دال مسور ہے اور اسے دنیا کے ہر ملک میں کسی نہ کسی صورت میں پسند کیا جاتا ہے۔ یورپ، ایشیا اور شمالی افریقہ میں مسور کی دال کو بڑی مقبولیت حاصل ہے اور اسی غرض کے لیے کثرت سے کاشت کی جاتی ہے۔ کیونکہ یہ لحمیات، فاسفورس، فولاد اور وٹامن ب کا ایک ارزاں ذریعہ ہے۔

دھات کے زمانہ کے نوادرات میں سوئٹزر لینڈ کی جھیں بائکل، سینٹ پیٹر جزیرہ سے مسور کے دانے میسر آئے ہیں۔ افریقہ اور مشرق وسطیٰ سے مسور کا شوق جرمنی ہالینڈ اور فرانس میں بھی داخل ہو گیا ہے۔ ان علاقوں میں دال کا شوربہ، یا دوسرے شوربے میں دال ایک مقبول اضافہ ہے۔ دال کو بھگو کر تلنے کے دوران نمک، مرچ اور کھٹائی لگا کر لفافوں میں بند کر کے فوری غذا کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

مسور کا پودا ڈیڑھ فٹ تک بلند ہوتا ہے۔ اس کی کئی ایک اوپر کو اٹھتی ہوئی شاخیں ہوتی ہیں جن کو زردی مائل نیلے پھول لگتے ہیں۔ ہر شاخ کے ساتھ جون، جولائی میں چار پانچ پھول پتوں کے درمیان سے نمودار ہوتے ہیں، ان پھولوں سے پھلیاں بنتی ہیں۔ پھلی کی لمبائی ایک انچ کے قریب اور ہر پھلی میں دو بیج ہوتے ہیں۔ ان کی شکل محدب شیشہ کی مانند ہوتی ہے۔ جس کی بنا پر اس کا نباتاتی نام LENS ESCULENTA اور عربی میں عدس ہے جس کے معنی بڑا کرنے والا شیشہ ہے۔ کاشتکاروں نے اس دال کی متعدد قسمیں پیدا کی ہیں۔ جن میں پھول کی رنگت اور دانوں کی تعداد حالات اور کوشش کے مطابق بدل سکتی ہے۔ ان سے حاصل ہونے والی دال سرخ سے بھورے رنگوں کے درمیان ہو سکتی ہے۔

پاکستان میں مسور کی دال کی جنگلی قسم بھی ملتی ہے جو کہ خودرو ہے۔ اس کا دانہ چھوٹا اور گول ہوتا ہے۔ جبکہ عام مزروعہ قسم کا دانہ چپٹا اور گول ہوتا ہے۔

ارشادِ ربانی

وإذ قلتم يا موسى لن نصبر على طعام واحد فادع لنا ربك يخرج لنا مما تنبت الأرض من بقلها وقثائها وفومها وعدسها وبصلها قال أتستبدلون الذي هو أدنى بالذي هو خير. اهبطوا مصرًا فإن لكم ما سألتم.

(البقرہ:۶۱)

(اور جب تم نے موسیٰ سے کہا کہ ہم ایک کھانا کھاتے کھاتے اکتا
گئے ہیں۔ ہمارے لیے اپنے رب کو پکارو کہ وہ ہمارے لیے وہ
چیزیں لائے جو زمین سے پیدا ہوتی ہیں۔ جیسے کہ ساگ، کھیرا، لہسن،
مسور کی دال، پیاز۔ انہوں نے کہا کہ تم لوگ ایک عمدہ چیز کو چھوڑ کر
گھٹیا کے طلبگار ہو رہے ہو۔ ان کو بتایا گیا کہ اچھا اب تم مصر چلے جاؤ
اور وہاں پر تم کو تمہاری مطلوبات مل جائیں گی)

اس مسئلہ میں بنی اسرائیل کے جھوٹ کا حصہ یہ ہے کہ ان کو من وسلویٰ کی صورت میں جو غذا ملتی تھی وہ ایک کھانا نہیں تھا۔ بلکہ من مختلف قسم کی سبزیاں تھیں اور سلویٰ میں بھنے ہوئے پرندے تھے۔ یہ مجموعہ کسی طور پر ایک کھانا نہیں کہا جا سکتا۔ ان کو کمانے پکانے کی مشکل سے نجات میسر تھی۔ مگر وہ تھے کہ زمین سے پیدا ہونے والی نباتات کو کھانے کا شوق رکھتے تھے اور اس طرح بغیر محنت کے میسر آنے والی پکی پکائی کو چھوڑ کر تیسرے درجے کی خوراک کے طلب گار ہوئے۔

توریت مقدس نے بات کو دوسری طرح بیان کیا ہے۔ گنتی کے گیارہویں باب میں دی گئی مطلوبات کی فہرست میں مچھلی اور خربوزے بھی شامل ہیں۔ جبکہ مسور مذکور نہیں۔ ان کا اصل مسئلہ غذا کا نہ تھا بلکہ ان کو حیل وحجت کا شوق تھا۔ اور وہ خدا سے روز نئی چیز مانگنے اور پھر اس میں سے شرطیں نکال کر مسئلے کو الجھاتے رہتے تھے۔ موسیٰ علیہ السلام سے ان کی یہ طلب، بات بگاڑنے کے لیے تھی۔ ورنہ ان کو کھانے کی کوئی تکلیف نہ تھی۔ اس کے بعد ان کو جو سزا ملی وہ ان کی بدکرداریوں اور خدا تعالیٰ کے پیغمبروں کے قتل ناحق کی سزا میں دی گئی۔

کتب مقدسہ

۔۔۔ اور یعقوب نے دال پکائی اور عیسو جنگل سے آیا اور بے دم ہو رہا
تھا اور عیسو نے یعقوب سے کہا کہ یہ جو لال لال ہے، مجھے کھلا دے۔

کیونکہ میں بے دم ہو رہا ہوں۔ (پیدائش ۳۰۔۲۹:۲۵)

اسی سلسلہ میں دال پکانے اور کھانے کی مزید تفصیل آگے یوں مذکور ہے۔

۔۔۔تب یعقوب نے عیسو کو روٹی اور مسور کی دال دی۔ وہ کھا پی کر اٹھا اور چلا گیا۔ یوں عیسو نے اپنے پہلوٹھی کے حق کو ناچیز جانا۔ (پیدائش ۳۴:۲۵)۔

اسی باب میں ارشاد فرمایا گیا کہ اضحاق عیسو کو پیار کرتا تھا کیونکہ وہ اس کے شکار کا گوشت کھایا کرتا تھا۔ اس کا مطلب یہ ہوا کہ گوشت کے ہونے کے باوجود عیسو نے مسور کی دال کو پسند کیا۔

۔۔۔ پلنگ اور چارپائیاں اور باسن اور مٹی کے برتن اور گیہوں اور جو اور آٹا اور بھنا ہوا اناج اور لوبیئے کی پھلیاں اور مسور اور بھنا ہوا چبینا اور شہد اور مکھن اور بھیڑ بکریاں اور گائے کے دودھ کا پنیر، داؤد اور اس کے ساتھ کے لوگوں کے کھانے کے لیے لائے۔۔۔ (سموئیل ۱۷:۲۸۔۲۹)۔

داؤد کی میزبانی کے لیے ان لوگوں نے اشیاء خوردنی میں جو بہترین تھا ان کے آگے پیش کیا۔ اس فہرست میں جہاں عمدہ قسم کے گوشت، شہد اور مکھن ہیں وہاں مسور کی دال بھی ہے۔

۔۔۔ اگر کوئی پاک گوشت کو اپنے لباس کے دامن میں لیے جاتا ہو اور اس کا دامن روٹی یا دال یا ؟ یا تیل یا کسی طرح کے کھانے کی چیز کو چھو جائے تو کیا وہ چیز پاک ہو جائے گی؟ کاہنوں نے جواب دیا ہرگز نہیں۔۔۔ (حجی ۱۲:۲)۔

احادیث نبویؐ

حضرت واثلہؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

علیکم بالقرع فانه یزید فی الدماغ... وعلیکم بالعدس
فانه قدس علی لسان سبعین نبیا (طبرانی)۔
(تمہارے لیے کدو موجود ہے۔ یہ دماغ کی صلاحیت کو بڑھاتا ہے۔
اور تمہارے لیے مسور کی دال موجود ہے جس کی تعریف کم از کم ستر
انبیاء علیہم الصلوٰۃ والسلام کی زبان مبارک پر رہی)
حضرت عائشہ صدیقہؓ سے منقول ہے۔
من اکل القرع بالعدس رق قلبه وزید فی جماعه وان
اخذ بالرمان الی مرض والسماق تقع الصفراء (ابن
القیم)
(جس کسی نے کدو کے ساتھ دال مسور کھائی اس کا دل تندرست ہوا
اس کی قوت مردمی میں اضافہ ہوا اور اگر اس کے ساتھ میٹھے انار اور
سماق کو استعمال کرے تو صفرا کی تلخی بھی کم ہو جائے)۔
سماق ایک پتھر کے طور پر ہم کو معلوم ہے جبکہ ذہبی اس کو نباتات میں ایک ہاضم اور
مقوی درخت بیان کرتے ہیں۔
محمد احمد ذہبی نے راوی کا ذکر کیے بغیر نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے دال کے بارے میں یہ
روایت اپنی شاندار تالیف ''الطب النبوی'' میں بیان کی ہے جسے وہ بیہقی سے منسوب
کرتے ہیں۔
ان اکلہ یرق القلب. یدمع العین ویذھب
الکبر... (بیہقی)
(اس کا کھانا دل کو نرم اور سبک کرتا ہے۔ آنکھوں سے پانی کے
اخراج میں اضافہ کرتا ہے اور غرور کو کم کرتا ہے)
یہاں پر ''کبر'' ذومعنی لفظ ہے۔ اس کا مطلب بڑھاپا بھی ہو سکتا ہے یعنی بڑھاپے

کے مسائل کو کم کرنے میں مفید ہے۔ کبر غرور کے معنی میں بھی مستعمل ہے یعنی دال کھانے سے چونکہ امارت کا غرور ٹوٹتا ہے اس لیے مسور کھانا غرور کے سر کو نیچا کرتا ہے۔

محدثین کے مشاہدات

احادیث میں مسور کی دال کا ذکر متعدد مقامات پر ملتا ہے بلکہ توریت مقدس میں بھی مذکور ہے۔ لیکن محدثین کرام اور طب نبوی پر لکھنے والوں نے اس پر کوئی تبصرہ نہیں کیا۔ حتیٰ کہ ابن القیمؒ جیسا ثقہ محدث اپنی ''الطب النبوی'' میں دال کو یکسر فراموش کر گیا۔ ان کے ہم عصر محمد احمد ذہبی نے دال کا ذکر کیا ہے۔ فرماتے ہیں:

اس میں ٹھنڈک ہے اور جسمانی عضلات میں بندش پیدا کرتی ہے۔ اس کا کھانا بصارت کو کمزور کرتا ہے۔ معدہ کے لیے بیکار ترین چیز ہے۔ پیٹ میں نفخ پیدا کرتی ہے۔ اس کا مطبوخہ پانی چیچک میں لگانا اور پلانا مفید ہے۔ اس کے نقصانات سے محفوظ رہنے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ اسے چقندر کے ساتھ پکایا جائے ایک دوسرے طریقہ میں اس میں زیتون کا تیل اور سماق کے پتے شامل کیے جائیں تو مضر نہیں رہتی۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات

جنگلی مسور کا دانہ گول اور چھوٹا ہوتا ہے۔ اسے صرف دوا کے طور پر استعمال کرتے ہیں جبکہ مزروعہ اقسام دو ہیں۔ ایک کا دانہ بڑا، چپٹا اور گول ہوتا ہے۔ خاکی رنگ کا بڑا اور چوڑا دانہ ''ملکہ مسور'' کہلاتا ہے۔ اس کا ذائقہ عمدہ ہے، ویسے گلتی ہے۔ پیٹ میں نفخ پیدا کرتی ہے۔ دوسری قسم کا دانہ چھوٹا اور گولائی کی طرف مائل ہوتا ہے اسے ''مطلق مسور'' بھی کہتے ہیں۔ بہتر قسم وہ ہے جس کا دانہ سفیدی مائل ہو۔ دال مسور میں چھوٹے چھوٹے سرخ دانے بھی ہوتے ہیں جن کو ''گھڑدو، شوخ دانہ، یا اکری'' کہتے ہیں۔ ان کو جتنا بھی پکائیں، گلنے میں نہیں آتے۔ اس لیے پکانے سے پہلے گھریلو خواتین ان کو چن کر نکال دیتی ہیں۔

مسور کو دلنے کے بعد چھلکے اتار کر پکائیں تو قبض پیدا کرتی ہے۔ اگر چھلکوں سمیت

ابال کر پہلا پانی پھینک دیں تو قبض کشا ہے۔ بعض اطباء نے دال کے چھلکے کو قابض لکھا ہے۔ حالانکہ اس میں ردی مواد کثرت سے ہوتا ہے۔ اس لیے یہ قبض کشا ہے۔ بلکہ چھلکے اور دانہ کے درمیان حیاتین ب پائی جاتی ہے۔ جسے ولنے اور گندے جوہڑوں کے پانی میں دھونے سے ضائع کر دیا جاتا ہے۔

دھلی ہوئی مسور پکانے سے قبض ہوتی ہے۔ چھلکوں سمیت دال ابال کر، اس کا پانی پھینک کر دوبارہ پانی ڈال کر پکائی جائے تب بھی قابض ہے۔ اگر جوشاندہ کا پانی پلایا جائے تو وہ مسہل ہے۔ اس کے قابض ہونے کے بارے میں اطباء کا اختلاف ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ دال کا چھلکا قابض ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ چھلکوں کے ساتھ ملین شکم ہے۔ بلکہ دال کو بذات خود بھی قابض بیان کیا گیا ہے۔ اصل میں یہ خود قابض، دیر ہضم اور پیٹ میں نفخ پیدا کرنے والی ہے۔ سوداوی خون پیدا کرتی ہے خون کو گاڑھا کرتی ہے۔ لقوہ، فالج اور رعشہ میں مفید ہے۔ نزلہ کو رفع کرنے کے ساتھ جسم کے اورام کو اتارتی ہے۔ اس کو مسلسل کھانے سے پریشان خواب آتے ہیں۔ ذہنی گھٹن محسوس ہوتی ہے۔ اور سرطان کے علاوہ کھجلی پیدا ہونے کا احتمال رہتا ہے۔ بواسیر، پیشاب کی رکاوٹ، قولنج اور پیٹ میں پانی پیدا کرتی ہے۔ قوت باہ کو کم کرتی ہے۔ بینائی کو کمزور کرتی ہے۔

مسور کی دال پھیپھڑوں، معدہ اور دماغ کے لیے خاص طور پر مضر ہے۔ جس کی اصلاح کی ایک صورت یہ ہے کہ بکری کا گوشت یا بادام روغن اور گائے کا گھی ملا کر پکایا جائے۔

بعض اطباء نے اس کو کھاتے وقت سرکہ اور پیاز کو شامل کرنا بھی مصلح قرار دیا ہے۔ نجم الغنی خان اسے پکاتے وقت چقندر کے پتے شامل کر لینا یا بکری کا گوشت ملانا اصلاح حال کے لیے بہتر قرار دیتے ہیں۔

مسور اور چقندر ملا کر پکانے سے جسم کو عمدہ غذا ملتی ہے اس میں صعتر دپودینہ ڈالنا بہتر ہوتا ہے۔ مسور کو اگر خشک مچھلی کے ساتھ کھایا جائے تو بدترین غذا ہے اطباء نے مسور کی دال کا

سرکہ میں "لپٹنا" پکانا بیان کیا ہے۔ جس کو عدسی یا طفشیل بھی کہتے ہیں۔ اس کے نقصانات نہ ہونے کے برابر ہیں بلکہ یہ مقوی اور حیض آور ہے۔ رکا ہوا پیشاب جاری کرتی ہے۔ بلغم کی وجہ سے آنے والے بخار کو روکتی ہے۔

مسور کی دال کو گھی اور دودھ ملا کر چہرے پر ملنے سے جلد چمکدار ہوتی ہے۔ اسے گرم پانی میں گھوٹ کر لگانے سے پیروں کی جلن رفع ہوتی ہے۔ مسور کی راکھ میں سفید کتھ ہم وزن ملا کر منہ کے زخموں کے لیے مفید چھڑکاؤ ہے۔ مسور اور خربوزے کے بیج دودھ میں پیس کر بدن پر ملنے سے جلد صحت مند نظر آتی ہے۔ لیموں کے ساتھ کھرل کر کے لگانے سے چہرے پر سے چھیپ کے داغ مٹ جاتے ہیں۔

روغن گل یا اکلیل الملک کے ساتھ ملا کر اس کا لیپ آنکھ کے ورم کو ٹھیک کرتا ہے۔ شہتوت کے پتوں کے ساتھ دال ابال کر اس جوشاندہ سے کلیاں کرنا منہ آنے میں مفید ہے۔ انڈے کی سفیدی کے ساتھ اسے کھرل کر کے پھنسیوں پر لگانا ان کو ختم کر دیتا ہے۔

جنگلی مسور کا رنگ سفیدی مائل ہوتا ہے۔ دانہ چھوٹا اور کڑوا ہوتا ہے۔ یہ دست آور اور مدر حیض ہے۔ ابن جزر کہ اسے فوائد اور اثرات میں مسور کی طرح کا قرار دیتا ہے۔

اطباء قدیم نے مسور کو زیادہ تر نقصان دہ اور مضر قرار دیا ہے۔ ان بیانات میں اکثر چیزیں قابل فہم نہیں۔ جیسے کہ مسور کھانے سے جلدی امراض کا پیدا ہونا اور دوسری طرف انہی بیماریوں کے علاج میں اسے لیپ کرنا مفید بتایا جاتا ہے۔

برصغیر پاک و ہند میں مسور کی دال صدیوں سے کھائی جاتی ہے۔ بلکہ ہندو مسور اور دوسری دالوں کے علاوہ کچھ نہیں کھاتے تھے۔ اگر دال کے یہ نقصانات درست ہوں تو کوئی بھی ہندو تندرست نظر نہ آتا۔ پاکستان کے رہنے والے اگرچہ بنیادی طور پر گوشت خور ہیں۔ لیکن گوشت کی روز افزوں گرانی کی وجہ سے اور دیہات کے رہنے والے اب زیادہ طور سبزیوں اور دالوں پر گذارہ کرتے ہیں۔ اس کے باوجود ان کی عمومی صحت اچھی بھلی ہوتی ہے۔ یہ درست ہے کہ مسلسل دال کھانا صحت مند عمل نہیں۔ لیکن دوسری چیزیں شامل کر کے

اسے قابلِ قبول بنایا جاسکتا ہے۔

کیمیاوی ساخت

کیمیاوی تجزیہ کے مطابق مسور کی دال میں نمی کی مقدار ۸.۱۵ فیصدی۔ البیومن ۲۶ فیصدی، نشاستہ ۶۳ فیصدی، ناقابل ہضم پھوک ۵.۵ فیصدی کے ساتھ ۲٫۳۵ فیصدی ریت بھی ملتی ہے۔

حکومت بمبئی نے اپنے زرعی گزٹ میں دال مسور ثابت اور دھلی ہوئی کا موازنہ شائع کیا ہے:

	دھلی ہوئی دال فیصدی	چھلکوں والی دال فیصدی
پانی	۱۱٫۸ فیصدی	۱۱٫۷ فیصدی
البیومن کی طرح کے مرکبات از قسم LEGUMIN	۲۵٫۱ فیصدی	۲۴٫۹ فیصدی
نشاستہ	۵۸٫۳ فیصدی	۵۲ فیصدی
چکنائی (تیل)	۱٫۳ فیصدی	۱٫۵ فیصدی
ریشے	۱٫۲ فیصدی	۳٫۲ فیصدی
راکھ	۲٫۳ فیصدی	۲٫۳ فیصدی

اس تقابلی جائزہ میں اہم ناقابل ہضم ریشہ ہے جس کی مقدار دھلی ہوئی دال میں کم ہو جاتی ہے اور اس طرح وہ قابض ہو جاتی ہے۔

حکومت برطانیہ نے غذاؤں کے کیمیاوی معیار کی فہرست میں مسور کی دال کے کیمیاوی اجزاء کے تقابلی جائزہ میں پکی ہوئی اور کچی دال کا موازنہ کیا ہے۔ اس جائزہ میں عناصر کی ترتیب اس طرح ہے۔

	کچی دال	اُبلی ہوئی دال
MOISTURE	۲۳.۸	۶.۸
FATS	برائے نام	برائے نام
CARBOHYDRATES	۵۳.۲	۱۸.۳
CALORIES	۳۱۶	۱۰۳
SODIUM	۳۶.۰	۹.۴
POTASSIUM	۶۷۳	۲۱۷
CALCIUM	۳۸.۶	۱۰.۵
MAGNESIUM	۷۶.۵	۲۰.۷
IRON	۷.۶۲	۲.۲۰
COPPER	۰.۵۸	۰.۲۷
PHOSPHORUS	۲۳۴	۸۰.۰
SULPHUR	۱۴۲	۳۷.۳
CHLORINE	۶۳.۵	۱۲.۷

اس جائزہ سے ایک اہم چیز یہ معلوم ہوتی ہے کہ دال میں سوڈیم کی مقدار کم ہے اور دل کے مریض کھا سکتے ہیں۔ دال کو اُبالنے سے غذائیت کم ہو جاتی ہے۔

جدید مشاہدات

نباتاتی درجہ بندی کے لحاظ سے مسور کا تعلق اسی خاندان سے ہے جس سے مٹر کا تعلق ہے۔

کرنل چوپڑا کی تحقیقات کے مطابق مسور کی دال میں جراثیم کش صلاحیت پائی جاتی ہے۔ اس لیے اس کا کھانا اور لگانا سوزش کے لیے مفید ہے۔ سوزش کے خلاف اس کے اثر کا باعث اس میں LEGUMIN کی موجودگی ہے۔ یہ لحمیات میں سے ہے جو جسم کو تقویت اور

بیماریوں سے مقابلہ کرنے کی استطاعت مہیا کرتے ہیں۔ دال کا شوربہ یا گوشت کی یخنی میں دال کا اضافہ کرنے سے اس کی افادیت میں اضافہ ہوتا ہے۔ ایک پرانے ڈاکٹر بخار میں مسور کی دال اور مٹروں کی یخنی پلایا کرتے تھے۔ بھارتی ماہرین دال کا شوربہ اسہال میں مفید بتاتے ہیں۔ اسہال میں اگر آنوں زیادہ آ رہی ہو تو دال سے نقصان ہوگا۔

مسور کی دال جسم کو طاقت دیتی ہے۔ یہ بنیادی طور پر قبض کشا ہے۔ اگر اسے چھلکے سمیت کھایا جائے تو زیادہ ملین ہے۔ دال مسور کی سب سے بڑی برائی یہ ہے کہ ہضم کے دوران اس سے یورک ایسڈ بن سکتا ہے۔ اس لیے جوڑوں کے درد، گردے کی تکلیف اور پتھری کے مریضوں کو اس سے نقصان ہوگا۔ بعض لوگ اسے پکاتے وقت ایسی چیزیں شامل کر دیتے ہیں جس سے یہ آسانی کے ساتھ ہضم ہو جاتی ہے۔ اس غرض کے لیے لونگ، دار چینی، زیرہ اور بڑی الائچی کو استعمال کیا جاتا ہے۔ جائفل اور جاوتری بھی ڈالی جاتی ہے۔ پاکستان میں دال پکاتے وقت گھی میں ادرک اور لہسن ڈال کر ان کو جلا کر ان کو بگھار ڈالا جاتا ہے۔ جبکہ بھارت میں ہینگ ملائی جاتی ہے۔ ان تمام چیزوں میں ادرک ایک قابل اعتماد چیز ہے۔ جس کے بارے میں یہ یقین کیا جا سکتا ہے کہ وہ گردوں کی خرابیوں کو درست کرنے کی اہلیت رکھتا ہے۔ باقی تمام چیزیں ہاضمہ کو بہتر کرتی ہیں اور پیٹ سے ریاح کو نکالتی ہیں۔ لوگوں کا عام خیال ہے کہ دال کھانے سے پیٹ میں نفخ پیدا ہوتی ہے۔ مصالحہ جات چونکہ ریاح کو نکالتے ہیں اس لیے مفید ہوں گے۔ گھی کا بگھار اگرچہ اسے لذیذ بناتا ہے مگر اس کو مزید ثقیل بنا دیتا ہے۔ اس لیے گھی کی زیادتی ہاضمہ کی خرابی میں اضافہ کرے گی۔

جب دال کا دانہ پودے پر ابھی کچا ہو تو بعض لوگ اسے ساگ کی مانند پتوں سمیت پکاتے ہیں۔ خیال کیا جاتا ہے کہ اس قسم کا ساگ زیادہ مقوی ہوتا ہے۔

پھوڑے پھنسیوں اور گندے زخموں پر دال کا جوشاندہ اور پلٹس بنا کر لگائی جاتی ہے۔ بہت سے متعفن پھوڑے اس جوشاندہ سے ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ ہم نے پکے ہوئے منہ کے زخموں میں دال کے جوشاندہ میں سرکہ ملا کر اچھے نتائج دیکھے ہیں۔

ریحان ۔۔۔ تلسی

TULSI

OCIMUM SANCTUM

ہندو مذہب میں تلسی کا پودا مقدس ہے۔ وہ اسے برکت کے لیے گھروں میں لگاتے اور اس کی پوجا کرتے ہیں۔ قرآن مجید نے جنت میں ملنے والی بہترین چیزوں میں ریحان کو شامل فرمایا ہے جس سے ظاہر ہوتا ہے کہ یہ لذیذ، مفید اور اپنے فوائد میں یکتا ہے۔ جیسے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے انجیر کے بارے میں فرمایا کہ اگر کوئی پھل جنت سے زمین پر آ سکتا تو یہی ہوتا۔ مگر ہماری بدقسمتی یہ ہے کہ ہم ابھی تک یہ طے نہیں کر سکے کہ ریحان حقیقت میں کیا ہے، بھارتی حکومت کی ''کتاب الادویہ'' میں سید صفی الدین نے قرار دیا ہے کہ ریحان بذات خود کوئی پودا نہیں بلکہ وہ تمام پودے جن کے بیج خوشبودار اور لطیف ہیں ان میں سے کسی ایک کو بھی ریحان کہا جا سکتا ہے۔ جیسے کہ

تخم ملنگا ۔ ریحان الشیوخ SALVIA SPINOSA فرنجمشک OCIMUM BASILICUM (صفی الدین نے اسے تلسی ہی کا نام دیا ہے)۔

گول تلسی OCIMUM CARYOPHYLLATUM (اس میں قرنفل کی طرح کی خوشبو ہوتی ہے)

جنگلی OCIMUM PILOSUM (نادکارنی نے اسے بھی ریحان لکھا ہے)

افریقہ کے مچھر رو OCIMUM SANCTUM

تخم بالنگو LALLEMANTIA ROYLEANA

مرزنجوش۔ مروا ORIGAN UM MAJORANA

ریحان کافوری OCIMUM KILIMINDSCHORICUM

کپور تلسی۔ اس سے بھارت میں کافور حاصل کیا گیا تھا۔

ان میں مروا یا مرزنجوش کا ذکر تو احادیث میں زکام کے علاج کے لیے علیحدہ ملتا ہے جبکہ حبق بھی علیحدہ مذکور ہے۔ اس لیے گمان یہی ہے کہ ریحان کا تعلق تلسی کے خاندان سے ہے اور اس کے خاندانی نظام OCIMUM کے اکثر اراکین جو کہ اپنی خوشبو اور لطافت میں سارے یکساں ہیں، ریحان قرار دیے جائیں۔ بازار میں تخم ریحان کے نام سے ملنے والے بیج یکساں نہیں ہوتے، اور ان میں خوشبو بھی زیادہ نہیں ہوتی۔ اس لیے پنساری اپنی سہولت کے مطابق ان میں سے کسی ایک کو ریحان قرار دیتے ہیں۔ جہاں تک ہمیں سمجھ آتی ہے تلسی کے بیج ہی ریحان ہیں جبکہ دوسرے اطباء نے بادروج یا جنگلی تلسی کو بھی ریحان ہی قرار دیا ہے۔ جبکہ ماہرین حبق اور فرنجمشک کو بھی ریحان کہتے ہیں۔

تلسی کو ہندو مذہب میں بڑی اہمیت حاصل ہے۔ ہر وہ ہندو جسے اپنے گھر کے اندر کھلی جگہ میسر ہے۔ تلسی کا پودا لگانا باعث برکت خیال کرتا ہے۔ صحن کے درمیان اونچا چبوترہ بنا کر اس میں تلسی کا پودا لگایا جاتا ہے۔ اس پودے کی پرورش اور نگہداشت بڑی عقیدت سے کی جاتی ہے۔ گھر کے بزرگ صبح اٹھ کر اس کو بڑی عقیدت کے ساتھ پانی دیتے ہیں۔ بعض اس پودے کے گرد طواف کی مانند چکر لگاتے ہیں پھر اس کے آگے ہاتھ جوڑ کر پوجا کرتے ہیں۔ پوجا کے علاوہ اس کی چند خوشبودار پتیاں منہ میں رکھ لی جاتی ہیں۔ گمان کیا جاتا ہے کہ تلسی جو کہ اس خانہ کی ماں ہے ان کی حفاظت کرتی ہے اور گھر میں رحمت کے فرشتے آتے ہیں۔۔۔ قطع نظر عقیدت یا برکت کے تلسی کا پودا اپنی خوشبو بکھیرتا رہتا ہے۔ اس کو تکنے والے دانے طب میں حب الآس کہلاتے ہیں۔ جبکہ عربی میں ہم اسے ریحان کہنا پسند کرتے ہیں۔

تلسی کا پودا سدا بہار ہے۔خزاں میں اس کے پتے نہیں گرتے۔جنگلوں میں یہ خودرو بھی ہوتا ہے۔لیکن عام طور پر کاشت کیا جاتا ہے۔زمین میں بونے کے بعد بیج سے جڑیں بنتی ہیں اور ان سے ایک تنے کی بجائے کئی شاخیں نکلتی ہیں۔ ہر شاخ کے ساتھ پھولوں کی مانند خوشے نکلتے ہیں جن میں خوشبودار بیج یا تخم ریحان ہوتا ہے۔

ریحان کو فارسی میں ''اسفرم'' اور ''اسپرغم'' بھی کہتے ہیں۔ ریحان کی بعض ایرانی قسموں میں خوشبو صعتر کی مانند اور بہت تیز ہوتی ہے۔ اسے ریحان کرمانی کہتے ہیں۔ اصفہان کے پہاڑی علاقہ میں عشق پیچہ کی، مانند ایک بیل درختوں پر چڑھنے کے بعد چپکتی ہے اور دوسرے طفیلی پودوں کی مانند اپنی غذا میزبان درخت سے حاصل کرتی ہے۔ اس کو تلسی کی مانند خوشے لگتے ہیں۔ اس بیل کو لگنے والے پھول باہر سے نیلے اور اندر سے زرد ہوتے ہیں۔ چونکہ شکل میں بچھو کی مانند ہوتے ہیں۔ اس لیے ان کو ''گل عقرب'' بھی کہا جاتا ہے۔ بیل کے ساتھ لگنے والے خوشوں کے اندر کے دانوں کی خوشبو بڑی لطیف ہوتی ہے اور اسے ریحان سلیمانی کہتے ہیں۔ اطباء کا خیال ہے کہ اپنی شکل میں بچھو سے مماثلت رکھنے کی وجہ سے اس کے پتے اور بیج پیس کر بچھو کاٹے پر لگاتے ہیں اور اکثر مریض فائدہ پاتے ہیں۔ گیلانی نے سوسن کے پودے سے حاصل ہونے والے ریحان کو جسے ہندوستان میں ''کپور تلسی'' کہتے ہیں۔ ریحان کافوری کا نام دیا ہے۔

ماہیت کے اعتبار سے ریحان کو تلسی کے بیج ہی سمجھنا چاہیے لیکن ہر علاقہ کے ماہرین نے خصوصیات کی بنا پر اپنے یہاں کے پودوں میں سے خوشبودار بیجوں والی کسی بھی منافع بخش نباتات کو ریحان قرار دیا ہے۔ ان میں سے اکثر کے فوائد ریحان کی مانند ہیں۔ اس لیے اگر ان کو بھی ریحان ہی کی قسم فرض کر لیا جائے تو غالباً کوئی مضائقہ نہیں۔ لیکن علم نباتات کے اصول کے مطابق وہ آٹھ چیزیں جن کو مختلف مقامات پر ریحان سمجھا جاتا ہے۔ کسی ایک خاندان سے تعلق نہیں رکھتیں، ان کی ماہیت، نام، اور عادات مختلف ہیں۔ البتہ فوائد یکساں ہیں۔

قرآن مجید کے ارشادات

والحب ذو العصف والريحان. فبأی الآء ربکما تکذبان... (الرحمٰن ۱۳،۱۲)

(اس میں اجناس گندم، جو، نخود، باجرہ، مکئی وغیرہم کے دانے ہوں گے اور پتوں والے پودے اور ریحان ہوں گے۔ تم اللہ کی کون کون سی نعمتوں کو جھٹلاؤ گے)

ریحان کو مفسرین نے رزق بھی قرار دیا ہے اور ریحان خوشبودار چیزوں کو بھی کہتے ہیں۔ ایک مشہور عربی کہاوت ہے کہ "خرجت اطلب ریحان اللہ" یعنی میں گھر سے اللہ کا رزق تلاش کرنے نکلا۔

فاما ان کان من المقربین. فروح وریحان وجنت نعیم واما ان کان من اصحاب الیمین فسلٰم لک من اصحاب الیمین. (الواقعہ: ۸۹تا۹۱)

(پس اگر وہ فوت شدہ لوگوں میں سے ہے تو اس کے لیے راحت ہے اور رزق حسن اور ریحان ہے اور نعمتوں سے بھری جنت ہے۔ اور اگر وہ دائیں طرف والے لوگوں سے ہے تو اس کو کہا جائے گا کہ تیرے لیے سلامتی ہے اے دائیں طرف والو!)۔

ایک مشہور روایت ترمذی میں ہے ایک ولی اللہ کی جان نکالنے ملک الموت ۵۰۰ فرشتوں کے ہمراہ آیا اور ہر ایک کے ہاتھ میں ریحان کی خوشبودار شاخیں تھیں۔

کہا جاتا ہے کہ شجر ریحان کا تنا ایک ہوتا ہے اور اس کے سر میں بیس رنگ کے پھول ہوتے ہیں اور ہر رنگ کی خوشبو مختلف ہوتی ہے (جامع البیان)

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت اسامہ بن شریکؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

الا مشمر للجنة. فان الجنة لا خطر لها، هي. ورب الكعبة نور يتلالا و ريحانة تهتز و قصر مشيد ونهر مطرد و ثمرة نضيجة وزوجة حسناء جميلة. و حلل كثيرة ومقام في ابد في دار سليمة. و فاكهة و خضرة. حبرة ونعمة. في محلة عالية بهية. قالوا نعم يا رسول الله. نحن المشمرون لها. قال: قولوا ان شاء الله تعالى. فقال القوم: ان شاء الله. (ابن ماجہ)

(کیا جنت کے لیے کوئی تیار ہے؟ بیشک جنت کے اردگرد کوئی باڑ نہیں ہے۔ رب کعبہ کی قسم! وہ نور اور چمکتی روشنی ہے اور وہ ریحان کی ڈالیاں ہیں، جو لہلہاتی ہیں۔ وہاں مضبوط محل ہیں اور سیدھی نہر ہے اور پکی ہوئی کھجوریں ہیں اور خوش اطوار خوبصورت بیویاں ہیں بے شمار عمدہ لباس ہیں۔ یہاں پر ہمیشہ رہنے کے لیے سلامتی اور اطمینان کے گھر ہیں۔ یہاں پر پھل ہیں۔ سبزیاں ہیں، یہاں پر دھاری دار چادریں ہیں اور عمدہ عمدہ نعمتیں ہیں۔ بلند اور بارونق محل ہیں۔ لوگوں نے عرض کی کہ ہم وہاں جانے کو تیار ہیں۔ فرمایا نہیں، کہو انشاء اللہ ہم جائیں گے۔ چنانچہ حاضرین نے انشاء اللہ کہا)

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

من عرض عليه ريحان فلا يرده. فانه خفيف المحمل وطيب الرائحة. (بخاری، مسلم)

(جس کسی کو ریحان پیش کیا جائے وہ اس کو لینے سے انکار نہ کرے کیونکہ یہ اپنی خوشبو میں نہایت عمدہ اور وزن میں ہلکا ہوتا ہے)

حضرت ابی عثمان النہدیؒ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

اذا اعطی احدکم الریحان فلا یردہ فانہ خرج من
الجنۃ. (ترمذی)
(جب تم میں سے کسی کو ریحان دیا جائے تو انکار نہ کرو۔ کیونکہ یہ پودا
جنت سے آیا ہے)
نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنے اہل بیت سے محبت اور ان کی عظمت کے اظہار میں
اپنے عظیم نواسوں حضرت حسنؓ اور حضرت حسینؓ کے بارے میں فرمایا:
هما ریحانتی من الدنیا.. (بخاری)
(یہ دونوں دنیا میں میرے خوشبودار پھول ہیں)
حضرت ابوموسیٰ الاشعریؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:
مثل المنافق الذی یقرأ القرآن مثل الریحان. ریحها طیب
و طعمها مر... (بخاری)
(قرآن پڑھنے والے منافق کی مثال ریحان کی مانند ہے جس کی
خوشبو تو عمدہ ہے لیکن ذائقہ کڑوا ہوتا ہے)
اس قسم کی مثال کو بخاری نے انہی سے دوسری صورت میں روایت کیا ہے کہ جب کوئی
مومن خلوص دل اور حضور قلب کے ساتھ قرآن پڑھتا ہے تو وہ سنگترہ کی مانند ہے جس کا
ذائقہ بھی عمدہ ہے اور خوشبو بھی لطیف ہے۔
حضرت ابوہریرہؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:
المیت تحضره الملائکة فاذا کان الرجل الصالح قالوا
اخرجی ایتها النفس المطمئنة کانت فی الجسد الطیب
اخرجی حمیده وابشری بروح وریحان ورب غیر
غضبان... (مشکوٰۃ)
(قریب المرگ پر جب فرشتے آتے ہیں۔ اگر وہ نیک آدمی ہو تو وہ

کہتے ہیں کہ اے مطمئن نفس کی روح تو اس جسم سے نکل، تو پاکیزہ
جسم میں رہی۔ اب نکل کر تو تعریف والی ہے اور خوش ہو جا راحت
کے ساتھ اور رزقِ حسن کے ساتھ اور اس رب کی طرف جو تجھ سے
ناراض نہیں ہوگا)

محدثین کے مشاہدات

ابن القیمؒ ہر اس چیز کو جو خوشبودار اور لطیف ہو، ریحان کہتے ہیں۔ کیونکہ ہر علاقہ کے لوگوں کی دانست میں ریحان مختلف ہے۔ مثلاً عرب میں حب الآس (تلسی) کو ریحان مانتے ہیں۔ عراق اور شام میں حبق ریحان ہے اور ایرانی کپور تلسی یا ریحان سلیمانی یا کافوری کو ریحان کہتے ہیں۔

حب الآس میں سرد اور گرم کا ایک عجیب ملا جلا تاثر ہے کہ یہ جسم کو قوت دیتی ہے۔ سر سے بوجھ کو اتارتی ہے۔ معدہ کے سدے نکالتی ہے اور قابض بھی ہے۔ یہ کھانسی، نزلہ اور بخار کے لیے اکسیر کا حکم رکھتی ہے، اس کے استعمال سے بخار ٹوٹ جاتا ہے۔ دل کو فرحت دیتی ہے۔ اس کو سونگھنا نزلہ ہی کو دور نہیں کرتا بلکہ وبائی بخاروں کو روکتا ہے۔

اس کے بیج معدہ کو تقویت دیتے ہیں۔ سینہ کے بوجھ اور وہاں جمے ہوئے خون کو دور کرتے ہیں۔ اگر کھانسی کے ساتھ اسہال کی شکایت ہو تو یہ وہ منفرد دوائی ہے جو دونوں بیماریوں کو بیک وقت مفید ہوگی۔ مثانہ کی سوزش، پیشاب میں تیزابی مادوں کے اخراج اور جلن کو دور کرنے کے ساتھ وہاں پر سکون لاتے ہیں۔

ان بیجوں کا استعمال جسم کی چوٹوں سے پیدا ہونے والے ورم دور کرتا ہے۔ ان کو پیس کر روغن زیتون یا عرق گلاب یا سب سے بہتر سرکہ ملا کر سر پر لیپ کریں تو گرتے بال رک جاتے ہیں۔ پھنسیاں ٹھیک ہو جاتی ہیں اور خشکی جاتی رہتی ہے۔ یہ لیپ ہر قسم کے اورام، خارش، ایگزیما، گندے زخموں اور بال جھڑ کے لیے مفید ہے۔ بواسیر کی سوزش جاتی رہتی

ہے۔ اندام نہانی میں رکھنے سے رحم کی سوزش ٹھیک ہو جاتی ہے۔ جوڑوں پر لیپ کرنے سے ان کا ورم اور درد جاتا رہتا ہے۔

ہاتھوں، پیروں پر حساسیت سے پیدا ہونے والے زخموں، خارش، جلن، بلکہ پیروں کے پھٹ جانے کے لیے حب الآس کو کوٹ کر زیتون کے تیل میں ملا کر لیپ کرنے سے وہ ٹھیک ہو جاتے ہیں۔

ان کا سب سے اہم استعمال پیٹ کے السر میں ہے۔ ان کی لیس السر کی جلن اور آنتوں کی سوزش کو ختم کر دیتی ہے۔ اس غرض کے لیے عام طور پر نصف چھوٹا چمچ شہد کے شربت یا عرق سونف کے ہمراہ دیا جاتا ہے۔

محمد احمد ذہبیؒ اسے مقوی قلب قرار دیتے ہیں اور بتاتے ہیں کہ اسے گرم پانی میں پکا کر شہد ملا کر رات کو پلایا جائے تو بے خوابی کو دور کرتا ہے۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات

تخم ریحان کو پانی میں اُبال کر اس پانی سے سر دھوئیں تو بال لمبے ہوتے ہیں۔ سر میں پھنسیاں ہوں یا خشکی (بفہ) موجود ہو تو وہ جاتے رہتے ہیں۔ کتاب الحج کے مطابق سر میں اس طرح پانی کا ڈالنا سر درد کا یقینی علاج ہے۔ ریحان سلیمانی کو پیس کر پانی ملا کر اس کا لیپ جوڑوں کی سوجن اور درد میں مفید ہے۔ ہم نے ریحان کو سرکہ میں کھرل کر کے جوڑوں پر لیپ کیا تو فائدہ زیادہ ہوا۔ ریحان کافوری کے پھولوں کو گھوٹ کر یہ مرہم اگر بچھو کاٹے پر لگائی جائے تو درد اور جلن ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ اسی لیپ کو اطباء نے لقوہ میں لگانے کو مفید بتایا ہے اور اسی لیپ میں شہد ملا کر مریض کو چٹانا بھی مفید بتایا جاتا ہے۔ اس کے پتوں سے کلیاں کرنا منہ کے زخموں کو بھر دیتا ہے۔ منہ پک جانے یا گلے کی خراش میں پتوں کو ابال کر ان کے نیم گرم پانی سے کلیاں اور غرارے مفید ہیں۔

آلاتِ تناسل کی سوجن اور فوطوں پر سوزش کی وجہ سے آنے والے ورم کے علاج میں

اطباء نے تخم ریحان کو پانی میں پکا کر اس کے نیم گرم پانی سے بار بار دھونے کا مشورہ دیا ہے۔(فوطوں میں ورم، کیڑوں، جنسی امراض، تپ دق اور کن پیڑوں کی وجہ سے ہوتا ہے یہ تمام بیماریاں خطرناک ہیں، ان میں محض دھونے پر اکتفا کرنا بعد میں مسائل کا باعث ہو گا۔ اس لیے ان کے لیے کسی مستند معالج سے باقاعدہ علاج کروانا ضروری ہے۔ البتہ ورم اگر کسی چوٹ یا کیڑا کاٹنے سے ہو تو ایسے میں دھونا مفید ہو سکتا ہے۔ وہ بھی اس صورت میں کہ چوٹ لگے کو ۴۸ گھنٹوں سے زیادہ کا عرصہ گزر چکا ہو۔ ورنہ فوری طور پر ٹھنڈے پانی سے دھونا یا برف ملنا زیادہ مفید ہے)

تلسی کے پتوں کا رس نکال کر اس میں شہد یا شکر ملا کر بار بار چاٹنے سے پرانی کھانسی ٹھیک ہو جاتی ہے۔ دمہ کی شدت کم ہوتی ہے اور تپ دق کی وجہ سے آنے والی کھانسی میں بھی کمی آتی ہے۔ اس پانی کو مسلسل پینے اور تخم ریحان لگاتار کھانے سے بواسیر ٹھیک ہو جاتی ہے۔

اطباء نے ریحان کو بنیادی طور پر دافع قولنج بیان کیا ہے۔ اس لیے یہ ہر قسم کے انقباض کو دور کرتا ہے۔ اورام کو تحلیل کرتا ہے۔ دماغ کے سدے کھولتا ہے۔ بلکہ اس کو سونگھنے سے بھی دماغ میں قوت پیدا ہوتی ہے۔ اگر اس پر پانی چھڑک کر سونگھا جائے تو سر درد ٹھیک ہوتی ہے۔ اس کی خوشبو سے نیند آتی ہے۔ اس کا سونگھنا دل کو طاقت دیتا ہے۔ خفقان اور ضعف معدہ کو مفید ہے۔ پتوں کا رس نکال کر اس میں شکر ملا کر پینے سے دمہ کا دورہ کم ہو جاتا ہے۔ ناک کے پچھلے حصہ میں اگر غلیظ رطوبت جمع ہو اور آسانی سے نکلنے میں نہ آتی ہو تو ریحان کو بار بار سونگھنے سے وہ نکل جاتی ہے۔

ریحان سلیمانی کے استعمال سے پیٹ کی غلاظت دستوں کی راہ سے نکل جاتی ہے اور یہ خود ہی دستوں کو بند کرنے کے بعد آنتوں کی خراش کو رفع کرتا ہے۔ بعض اطباء اس کی بجائے مرزنجوش (مروا) کو ترجیح دیتے ہیں۔

ریحان کافوری اور تلسی کے پتوں کو گھوٹ کر پینے سے چونکہ جگر کے منہ سے نکل

جاتے ہیں اس لیے یرقان میں اسے مفید مانا گیا ہے (حقیقت میں یرقان کی متعدد قسمیں ہیں۔ اس کا ایک باعث پتے کی نالیوں میں رکاوٹ ہے۔ جگر کی خرابی اور متعدی بیماریوں میں بھی یرقان ہوتا ہے۔ اگر رکاوٹ معمولی ہو یا جگر میں خرابی ہو تو تلسی کے پتوں کے جوشاندہ میں شہد ملا کر بار بار پلانے سے آرام آ سکتا ہے۔

چونکہ ریحان کی تمام قسمیں مقامی طور پر سوزش کو رفع کرتی ہیں اس لیے یہ جسم کے کسی بھی مقام کی جلن اور خیزش کو دور کر سکتا ہے۔ اسے اکثر اوقات شربت نیلوفر کے ہمراہ تجویز کیا گیا ہے۔ کیونکہ نیلوفر کو اس کا مصلح مانا گیا ہے۔ اکثر اوقات آنتوں ناک اور پیٹ سے آنے والا خون ۲ ماشہ ریحان صبح شام شربت نیلوفر کے ہمراہ دینے سے رک جاتا ہے۔

کیمیاوی ساخت

بیجوں میں تیل کے علاوہ لیس دار اجزاء ہوتے ہیں۔ پتوں سے زرد رنگ کا سبزی مائل فراری تیل نکلتا ہے جو تھوڑی دیر پڑا رہے تو اس کی خشک قلمیں بن جاتی ہیں جن کو BASIL CAMPHOR کہتے ہیں۔ تلسی اور رام تلسی کے پتوں سے جو کیمیاوی عناصر میسر آتے ہیں ان میں THYMOL EUGENOL METHYL CHAYICOL زیادہ اہمیت رکھتے ہیں۔ ان میں EUGENOL بنیادی طور پر لونگ میں پائی جاتی ہے۔ اور دانتوں کے درد کو دور کرنے میں بڑی اہمیت رکھتی ہے۔ THYMOL اس کے علاوہ صعتر میں بھی پائی جاتی ہے۔ اور نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے گھروں میں دھونی دینے کے لیے مناسب قرار دیا ہے۔

کیمیاوی عناصر کی خوشبو کی وجہ سے تلسی کی تمام قسمیں کیڑوں مکوڑوں اور مچھروں کو بھگاتی ہیں۔ اس لیے بعض ماہرین ملیریا کے انسداد کے لیے گھروں کے آس پاس تلسی کی جملہ اقسام کی کاشت کو بڑا مفید قرار دیتے ہیں۔ کافور ایک خاص درخت کے تیل سے حاصل ہوتا رہا ہے۔ لیکن امریکہ میں 1933ء میں مصنوعی کافور بنانے کے کامیاب تجربات کے بعد

ہندوستان کے ادارہ تحقیقات جنگلات، ڈیرہ دون نے کپور تلسی یا ریحان کافوری سے ایک تیل حاصل کیا۔ یہ تیل تلسی کی اس قسم میں وزن کا پانچ فیصدی پایا جاتا ہے۔ اس تیل سے بھارت میں ۷۴ سے ۸۰ فیصدی مشک کافور حاصل کیا گیا، جو کہ کیمیاوی طور پر بھی کافوری ہے۔ اس سے کافور کی قیمت کافی کم ہو گئی۔

جدید مشاہدات

ریحان کی تمام قسموں کے اثرات کا خلاصہ بھارتی ماہرین کے نزدیک یہ ہے کہ اس سے پسینہ آتا ہے اور پرانا بخار ٹوٹ جاتا ہے۔ بعض اطباء اس غرض کے لیے جڑوں کے جوشاندہ کو زیادہ پسند کرتے ہیں۔ یہ پیٹ سے ریاح کو نکالتے ہیں۔ محرک باہ، مقوی، پیشاب آور، دافع تعفن ہیں۔ پودے کا رس نکال کر پینے سے پیٹ کے کیڑے مرجاتے ہیں اور اس رس کو سانپ کا زہر زائل کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔

بھارتی حکومت کے محکمہ طب کی تحقیقات کے مطابق اس کی تمام اقسام مقوی قلب ہیں۔ دافع تعفن، ملطف اور منفث حیض اثرات رکھتی ہیں۔ اس لیے ان کو ضعف قلب، خفقان، نزلہ، زکام، پرانی کھانسی، اسہال اور ملیریا بخار میں دینا فائدہ کا باعث ہوتا ہے۔

لمبے پتوں والی تلسی کے خشک پتوں کو چائے کی مانند ابال کر دینے سے گردہ، مثانہ، اور پیشاب کی نالی کی سوزش ٹھیک ہو جاتی ہے۔ ہم نے ذاتی تجربات میں اس جوشاندہ میں شہد ملا کر زیادہ اچھے نتائج حاصل کیے ہیں۔

فرنجمشک کے تقریباً وہی اثرات ہیں جو ریحان کی دوسری قسموں کے ہیں۔ لیکن اسے کھانسی کے علاج کے تمام نسخوں میں خصوصی طور پر شامل کیا جاتا ہے۔ اس کے بیجوں کو پکا کر ان کا جوشاندہ پیشاب کی نالیوں کی سوزش میں مفید ہے۔ سردی کے باعث ہاتھ پیروں کے ورم کو دور کرنے میں فرنجمشک کے پتوں کو ابالتے وقت ان کے ساتھ گل ارمنی شامل کر دیتے ہیں۔ ان میں ہاتھ پیر ڈبونے سے ورم جاتا رہتا ہے اور یہی نسخہ جوڑوں کے درد کو آرام دیتا

ہے۔

حق کی کھیر بنا کر پرانی قبض اور جریان میں دینی مفید ہے۔ چکردت نے ادرک کے ساتھ تلسی اور دوسری جڑی بوٹیوں کو ملا کر دینا چھاتی کے جملہ عوارض کے لیے مفید بتایا ہے۔ ہم نے ان تمام چیزوں کی بجائے تلسی کے بیج، انجیر، بہی دانہ اور بنفشہ کو خوب ابال کر شہد ملا کر اس سے بہتر فوائد کا حامل پایا ہے۔ وید اس نسخہ میں الائچی ڈالنے کے بعد اسے مقوی قرار دیتے ہیں۔

تلسی کے پتوں کا رس نکال کر اس میں شہد ملا کر نہار منہ پینے سے چہرے کی رنگت نکھر آتی ہے۔ اسے طویل عرصہ تک استعمال کرنے سے اکثر داغ بھی اتر جاتے ہیں۔ یہی رس کان درد کے لیے اکسیر ہے۔ چند قطرے ڈالنے سے درد فوراً جاتا رہتا ہے۔

کپور تلسی کے پتے پیس کر نہار منہ کھانے سے پیٹ کے بڑے کیڑے مر جاتے ہیں۔

ویدک طب میں سانپ کاٹنے کے لیے اس کے پتوں کا رس بار بار دینا تریاق بتایا جاتا ہے۔ ویدوں کے مطابق مریض اگر بیہوش ہو تو یہ رس اس کے کانوں میں ڈالا جائے۔ ناف میں ڈالیں اور جسم پر مالش کریں۔

یقین کیا جاتا ہے کہ تلسی کے پتوں اور شاخوں کا ہار بنا کر اگر مستقل پہنایا جائے تو جراثیم سے ہونے والی اکثر بیماریاں نہ ہوں گی بلکہ ان کی خوشبو سے کئی ایک بیماریاں ٹھیک ہو جائیں گی۔ جڑ کا سفوف اگر بچھو کاٹے پر ملا جائے تو درد ختم ہو جاتا ہے۔ تلسی کے بیجوں کو گائے کے تازہ دودھ کے ساتھ کھرل کر کے قے، متلی اور اسہال میں فوری فائدہ کرتا ہے۔

ہومیو پیتھک طریقہ علاج

اس میں ریحان کے ضمن میں آنے والی تمام چیزوں کے اثرات علیحدہ ہیں۔

OCIMUM CANUM کو ان کے یہاں BRAZILIAN ALFAVACA کے نام سے دیتے ہیں۔ یہ گردہ، مثانہ اور نالیوں کی تمام بیماریوں کے لیے اکسیر ہے۔ یورک ایسڈ کا

اخراج کرتی ہے۔ پیشاب میں سرخ ریت آتی ہو، نلی کے اردگرد کے غدود متورم ہوں، بائیں فوطہ میں ڈھلکن ہو۔ پیشاب سے کستوری کی مانند خوشبو آئے، گردے میں قولنج، اندام نہانی کے باہر سوجن اور چھاتیاں سوجی ہوں تو اس کا استعمال کیا جاتا ہے۔

☆

سنگترہ، نارنگی --- اترج

ORANGE

CITRUS AURANTIFOLIA

احادیث میں اترج نامی ایک پھل کی تعریف مذکور ہے۔ لغت میں اس کو لیموں کے قریب کی کوئی چیز بیان کیا گیا ہے جبکہ وہاں پر اس کا ذائقہ عمدہ اور فرحت بخش بیان کیا گیا ہے۔ اس لیے یہ لیموں نہیں ہو سکتا۔ بعض مصنفین نے اسے میٹھا لیموں قرار دیا ہے۔ یہ تمام ہمیں اس لیے قبول نہیں کہ لیموں کی قاشیں نہیں ہوتیں جبکہ ایک روایت میں حضرت عائشہ صدیقہؓ کو دیکھا گیا کہ وہ کسی صاحب کو اترج کی قاشیں چھیل کر کھلا رہی تھیں۔ ان اشارات کو سامنے رکھیں تو اترج غالباً سنگترہ، کنو وغیرہ کی قسم کا کوئی پھل ہو سکتا ہے۔ جس کا ذائقہ اچھا، خوشبو عمدہ اور طبیعت کو فرحت دینے کی صلاحیت موجود ہے۔ نباتات میں پھلوں کا ایک خاندان CITRUS ترشاوے پھل کہلاتا ہے۔ جس میں مالٹا، موسمی، میٹھا لیموں، لیموں، کھٹی، چکوترا، میٹھا، سنگترہ، کنو اور فروٹر شامل ہیں۔ اس خاندان کے اہم افراد یہ ہیں۔

نارنگی۔ چینی نارنگی	CITRUS AURANTIUM
سنگترہ	CITRUS BICARDIA
اصلی لیموں	CITRUS BERGAMIA
چکوترا، سدا پھل، چکوگی	CITRUS DECUMANA
میٹھا لیموں۔ مدھو کرکیا	CITRUS LIMETTA

لیموں — CITRUS LIMONUM

کاغذی لیموں، مہا پھل، باجوری لیموں — CITRUS MEDICA

ان تمام اقسام کا بیرونی رنگ تقریباً یکساں ہوتا ہے، اندر سے یہ تمام رس کے بھرے اور خوشبو میں یکساں ہوتے ہیں۔ جس جگہ ان کے چھلکے کی ضرورت ہو کسی کا چھلکا مفید ہے۔ فرق اتنا ہے کہ بعض چھلکے ڈھیلے اور پھولے ہوئے اور بعض کے مالٹا اور لیموں کی مانند اندرونی پھل سے چپکے ہوئے ہوتے ہیں۔

پاکستانی کسانوں نے ان کی آپس میں پیوندکاریوں سے سنگترہ کی ایک قسم ایجاد کی ہے جو ناگپوری سنگترہ کی مانند پھولی ہوئی نہیں ہے۔ چھلکا اس کا قاشوں سے جڑا ہوا نہیں ہوتا اور آسانی سے اتر جاتا ہے۔ ذائقہ عمدہ اور شیریں، خوشبو اور فوائد بھی عمدہ، یہ کنو ہے۔ اب کنو کی بھی متعدد اقسام پیدا کر لی گئی ہیں۔ جن کی جسامت اور شکل مختلف ہوتی ہے۔ کچھ قسموں میں قدرے کھٹائی ہوتی ہے لیکن بنیادی طور پر یہ سنگترے کی اقسام ہیں اور ان میں سے ہر ایک شیریں ہے۔ اس سلسلہ کی ابتدا ضلع ہزارہ کے علاقہ خانپور سے ہوئی جہاں مرحوم قاضی محمد اعظم نے ویکفیلڈ کے ساتھ مل کر ایک وسیع رقبہ میں سنگتروں کا باغ لگایا اور ان کی قلمیں فلوریڈا سے منگائی گئیں۔ اسی ضلع کے مرحوم مولانا مہدی زمان خان نے موجودہ تربیلا جھیل کے کنارے سنگترہ، مالٹا اور میٹھے لیموں کی کاشت میں عجیب و غریب تجربات کیے۔ انھوں نے سرخ مالٹا کی ذیلی نسلیں پیدا کر کے اسے مٹھاس دی۔ ان کے مالٹوں کا چھلکا لیموں سے بھی باریک رہا۔ انہوں نے ایک ایسا مالٹا پیدا کیا جس میں کوئی بیج نہ تھا اور جمہوریہ شام کے صدر نے ان کو انعام دیا۔ مرحوم مہدی زمان خان لگاتار تیں سال تک اس نوع کے پھلوں کی نمائش میں پہلا انعام لیتے رہے۔

ان کے بعد اسی ضلع میں مرحوم صدر ایوب خان نے ایک وسیع باغ لگایا اور یہ بھی شاندار انعامات حاصل کرتے رہے۔

پنجاب میں ضلع سرگودھا اور ساہیوال میں بھی سنگترہ کی اقسام پر تجربات ہوئے ہیں مگر

ان میں مجل فروٹ فارم منفرد ہے۔ یہ ایک شاندار حقیقت ہے کہ سنگترہ کے خاندان کے پھلوں میں پاکستان سے خوش ذائقہ، رس بھرے اور خوشبودار پھل دنیا کے کسی ملک میں نہیں ہوتے۔

ہندوستان میں ناگپور کا سنگترہ اپنے رس کے لیے مشہور ہے ورنہ کھاسی اور گارو کے علاقے میں لیموں اور سنگترہ خوب ہوتے ہیں۔ اٹلی بھی سنگترے کا گھر ہے۔ امریکی ریاست فلوریڈا میں سنگترے کے باغ میلوں طویل ہیں۔ کچھ باغ ایسے ہیں جہاں معمولی ٹکٹ پر لوگوں کو پکنک منانے کی عام اجازت ہے۔ ان باغوں میں جگہ جگہ رس نکالنے کی مشینیں لگی ہیں۔ جہاں پر آپ کے سامنے تازہ سنگتروں کا رس نکال کر ایک ڈالر میں چار گلاس مل جاتے ہیں۔ چین اور شمالی افریقہ میں بھی سنگترہ ہوتا ہے لیکن یورپ اور امریکہ کے سنگترے میں مٹھاس کے ساتھ کڑواہٹ بھی شامل ہوتی ہے۔

سنگترہ خاندان میں وٹامن سی کی موجودگی اس کی مقبولیت کا باعث بن گئی ہے۔ لوگ بڑے شوق سے اس کا رس پیتے ہیں۔ کاروبار کو فروغ دینے کے لیے اس کا رس نکال کر اسے صاف کر کے ڈبوں میں بند پیش کیا جاتا ہے۔ جس کی عمومی ترکیب یہ ہے کہ سنگترے کا رس نکال کر اسے صاف کر کے اس میں سے پانی نکال کر اسے گاڑھا کر لیا جاتا ہے۔ یہ شہد سے بھی گاڑھا ہوتا ہے اور اس طرح اسے دیر تک رکھا جا سکتا ہے اور یہ جگہ کم گھیرتا ہے۔ سنگترے کی جوس کی عالمی مارکیٹ جرمنی میں ہے۔ جہاں سے اس کاروئی کی مانند روزانہ بھاؤ نکلتا ہے اور نرخ گاڑھے یخ بستہ جوس کا ہوتا ہے اسے خرید کر استعمال کرنے والے دوگنا آب مقطر ملا کر پھر سے تازہ جوس بنا لیتے ہیں۔

سنگترے کی ایک قسم لبنان اور شام سے درآمدہ سعودی عرب میں دیکھی گئی، اسے "سکریہ" کہتے ہیں۔ ہمارے یہاں کے میٹھے کی مانند مگر نہایت میٹھا، اسرائیل کا علاقہ جافہ بحیرہ روم کے خطہ میں سنگتروں کی پیدائش کے لیے مشہور ہے۔ ہم نے قبرص میں اسرائیل کے سنگترے اور مالٹے کھائے ہیں۔ عربی میں اسے "برتقال" کہتے ہیں۔ بڑے موٹے

پھولے ہوئے چھلکے والے یہ مالٹے پھیکے، خشک اور بدمزا ہوتے ہیں۔ جس نے پاکستان کے مالٹے کھائے ہوں اس کے حلق سے ان کا اثر تا مشکل ہے اور لطف یہ ہے کہ یہودی اپنے ان مالٹوں پر بڑا فخر کرتے ہیں۔ ان کو مرصع کاغذ میں اپنے تجارتی نشانات کے ساتھ منڈیوں میں پیش کیا جاتا ہے۔

امریکہ میں سنگترہ اس حد تک پسند کیا جاتا ہے کہ صبح ناشتہ سے پہلے ہر شخص اس کے جوس کا ایک گلاس پیتا ہے۔ بچوں کو سردی کے موسم میں گرم پلایا جاتا ہے۔ یورپ میں بھی یہ تاثر عام ہے کہ زکام کے دوران گرم کر کے سنگترے کا عرق پینا مفید ہوتا ہے۔ اس غرض کے لیے ترش سنگترہ مفید نہیں ہوتا۔ پاکستان کے موسمی یا کنو کا جوس زیادہ مفید ہے۔

بھارتی رہنما مہاتما گاندھی اکثر برت رکھا کرتے تھے۔ جب بھی وہ احتجاجی بھوک ہڑتال کرتے تھے تو اس دوران میں میٹھے سنگترے کا رس اور بکری کا دودھ پیتے رہتے تھے۔ اس غذا پر وہ کئی دن گزار لیتے تھے۔ فاقہ کشی کے اس عرصہ میں ان کو معمولی سی کمزوری ہوتی تھی۔ کچھ لوگوں کا کہنا تھا کہ وہ اپنے فاقہ یا برت کے دوران دودھ نہیں پیتے تھے۔ صرف سنگترے کے رس پر گزارہ کرتے تھے۔ طبی نقطہ نظر سے ایسا ممکن ہے کیونکہ اس کی کیمیاوی ساخت کو دیکھیں تو اس میں لحمیات، نمکیات اور شکر موجود ہیں۔ اگرچہ لحمیات کی اتنی مقدار نہیں ہوتی کہ ایک تندرست آدمی کی جسمانی ضروریات پوری کر سکے۔ لیکن غذائی کمی کی علامات بھی پیدا نہیں ہوتیں۔

یورپی جہاز ران نئی دنیا (امریکہ) کی طرف یلغاریں کر رہے تھے۔ وہاں سے لوٹ کا مال لانے والے جہازوں کو راستہ میں لوٹنا اتنا مقبول اور معزز پیشہ تھا کہ ملکہ الزبتھ اول نے برطانوی بحری لٹیروں کو "سر" کے خطاب دیے۔ اس زمانہ میں جہاز رانوں میں ایک عجیب بیماری پیدا ہوئی جسے "سکروی" کا نام دیا گیا۔ مریض کے جسم پر سوجن پڑنے کے بعد متعدد مقامات سے خون بہنے لگتا۔ دانت اپنے آپ گر جاتے اور چند دنوں میں موت واقع ہو جاتی۔ طویل مشاہدوں کے بعد معلوم ہوا کہ یہ بیماری غذا میں وٹامن "سی" کی مسلسل کی

سے پیدا ہوتی ہے۔اس سے بچاؤ اور علاج کے لیے سنگترہ اکسیر ثابت ہوا ہے۔ روزانہ دو سے تین سنگترے کھانے سے مریض چند دنوں میں تندرست ہو جاتا تھا۔ جب سے یہ انکشاف ہوا ہے کہ سکروی وٹامن سی کی کمی سے ہوتی ہے اور اس کی معقول مقدار سنگترہ، لیموں اور مالٹا میں ہوتی ہے۔ لوگ سنگترے کی جانب زیادہ متوجہ ہو گئے ہیں۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے خوشبو کے لحاظ سے عمدہ پھل قرار دیا ہے اور اب خوشبو کی مقبولیت کا یہ عالم ہے کہ لوگ اسے عطریات میں شامل کرتے ہیں۔ سنگترے کے چھلکے کا تیل حشرات الارض کو بھگانے میں اپنا جواب نہیں رکھتا۔ اس تیل میں ناریل کا تیل یا بدبو کے بغیر مٹی کا تیل کسی کمرے میں اگر چھڑکا دیا جائے تو اس کمرے میں مچھر، مکھی اور دوسرے تکلیف دینے والے پتنگے نہیں آتے۔ اسے انگریزی میں CITRONELLA OIL کہتے ہیں اور عطر، تیل فروخت کرنے والی ہر دکان سے مل جاتا ہے۔

اس مطالعہ میں اترج سے مراد سنگترہ اور اس خاندان کے تمام افراد لیے گئے ہیں اور ان کے فوائد بھی یکساں ہیں۔

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت ابو موسیٰ الاشعریؓ روایت فرماتے ہیں:

قال رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم مثل المومن الذی یقرا القران مثل الاترنجۃ، ریحا طیب و طعمہا طیب

(بخاری)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ وہ مومن جو قرآن پڑھتا ہے اس کی مثال اترج کی طرح ہے جس کی خوشبو بھی عمدہ ہوتی ہے اور ذائقہ بھی لطیف اور لذیذ ہوتا ہے)

حضرت عبدالرحمٰن بن دلہمؓ

علیکم بالاترج فانه یشد الفواد۔ (مسند فردوس الدیلمی)
(تمہارے لیے اترج میں بے شمار فوائد موجود ہیں، کیونکہ یہ دل کے دورے کی شدت کو کم کرتا اور دل کو مضبوط بناتا ہے)
حضرت مسروقؒ بیان کرتے ہیں۔
دخلت علی عائشةؓ و عندها رجل مکفوف تقطع له الاترج و تطعمه ایاه بالعسل. فقلت لها: ماذا؟ قالت هذا ابن ام مکتوم الذی عاتب اللّٰه فیه نبیه صلی اللّٰه علیه وسلم۔
(میں حضرت عائشہؓ کی خدمت میں حاضر ہوا تو ان کے پاس ایک نابینا بیٹھے تھے۔ یہ ان کو سنگترہ کاٹ کر صاف کر کے پھر شہد میں ڈبو کر دے رہی تھیں۔ میں نے پوچھا کہ یہ کون ہیں؟ فرمانے لگیں کہ یہ ابن ام مکتومؓ ہیں۔ جن کے بارے میں اللہ تعالیٰ نے اپنے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو تنبیہ فرمائی تھی)

ان کا اشارہ سورۂ عبس کے واقعہ کی سمت تھا۔ اللہ تعالیٰ نے ابن اُم مکتومؓ کے خلوص کی قدر فرماتے ہوئے ان کی اہمیت پر یہ پوری سورۃ نازل فرمائی۔ اس لیے حضرت عائشہؓ ان کی خاطر داری میں بہترین چیز پیش فرما رہی تھیں۔

محدثین کے مشاہدات

اترج کو بعض علماء نے ''لیمون الیہود'' اور بعض نے ''تفاح العجم'' کا نام بھی دیا ہے اگر اس سے مراد کھٹا لیموں ہوتا تو اس کے ساتھ یہود کی اضافت کی ضرورت نہ تھی۔ احادیث میں اس کا ذائقہ خوشگوار اور عمدہ مذکور ہے۔

اترج چار اشیاء سے مرکب ہے، چھلکا، گودا، جوس اور بیج، اور ان چاروں میں سے ہر

ایک کے فوائد علیحدہ علیحدہ ہیں بلکہ اس میں بیکار کوئی چیز بھی نہیں۔

اس کے چھلکے کے فوائد میں اہم ترین چیز یہ ہے کہ اگر یہ کپڑوں میں رکھا جائے تو ان کو نڈی نہیں کاٹتی، اس کی خوشبو فضا کو صاف کرتی ہے۔ منہ کی بدبو دور کرتا ہے۔ اگر تھوڑی دیر منہ میں رکھا جائے تو پیٹ کی گندی ہوا نکال دیتا ہے۔ اگر ہنڈیا میں اسے مصالحوں کی مانند ڈال دیا جائے تو کھانے کو جلد ہضم کرتا ہے۔ بوعلی سینا کا مشاہدہ ہے کہ سانپ کاٹے کے علاج میں چھلکے کا رس نکال کر پلانا اور اسے زخم پر لگانا مفید ہے۔ اسے چھلبہری کے داغوں پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔

سنگترے کا گودا اور عرق معدہ کی حدت کو بڑی لطافت کے ساتھ معتدل کر دیتے ہیں۔ صفراوی علامات کو دور کرتا، اور علامہ غافقی کے نزدیک بواسیر سے نجات دلاتے ہیں۔ اس کا جوس آلات شکم کے صفراء کو دور کرتا ہے۔ قے اور متلی کو دور کرتا ہے۔ اسہال ٹھیک کرتا ہے اور بھوک بڑھاتا ہے۔ اس کا عرق عورتوں میں ہیجان باہ (غلمۃ النساء) یعنی NYMPHOMANIA کو دور کرتا ہے۔ پیاس کو تسکین اور جگر کی اصلاح کرتا ہے۔ اپنے فوائد کی بنا پر یرقان میں زیادہ مفید ہے۔ اس کو لگانے سے جلد کے داغ اور خاص طور پر پھپھوندی سے ہونے والی سوزشیں جیسے کہ داد اور قوبا دور ہو جاتے ہیں۔

ابن ماسویہ کہتا ہے کہ سنگترے کا بیج ہر قسم کی زہروں کا تریاق ہے۔ یہ ورم اور سوزش کو تحلیل کر کے صحت لاتا ہے۔ بیج کا چھلکا اتار کر اسے پیس کر ایک گرام سفوف کو پانی کے ساتھ پھانک لینا اکثر زہریلے کیڑوں کے کاٹے کا اثر زائل کر دیتا ہے۔ قبض اور سانس کی بدبو دور کرتا ہے۔ دوسرے اطباء بھی اس سے اتفاق کرتے ہیں کہ بیجوں کو بار بار پلانا اور ہر قسم کے سانپوں اور بچھو کے کاٹے پر لگانا فوری فائدہ دیتا ہے۔

اطباء کا ایک گروہ قیاس کرتا ہے کہ ریحان سے مراد خوشبو دار دانے ہیں چونکہ سنگترے کی خوشبو لطیف اور ذائقہ عمدہ ہے اس لیے اس کو بھی ریحان کی صفات کا حامل قرار دیا جا سکتا ہے۔ اس حیثیت میں یہ مفرح، طبیعت کو بحال کرنے والا ہے چھلکے کی خوشبو عمدہ، گودے کا

ذائقہ اچھا، گودے میں لذت کے ساتھ تواز ۔ اس کے بیج زہروں کا تریاق اور اس میں ایک خوشبودار تیل بھی موجود ہے۔

اگر اس کے فوائد پر دوبارہ توجہ کریں تو یہ بالکل اس حدیث کی تصویر نظر آتا ہے جس کے مطابق قرآن پڑھنے والا مومن سنگترے کی مانند صفات کا حامل ہے۔ کیونکہ اس کی صفات ود ہیں اور اسے دیکھنا بھی فرحت کا باعث ہوسکتا ہے۔

ذ نتے ہیں کہ سنگترے کے چھلکے کو پیس کر اس کی شہد کے ساتھ اگر معجون بنائی جائے تو یہ قولنج کو دور کرتی ہے۔ کمزوری کا علاج کرنے کے علاوہ بھوک بڑھاتی ہے۔ پیٹ کے ریاح کو خارج کرتی ہے۔ طبیعت کو فرحت دیتی ہے۔ اس کو سونگھنا بھی باعث فرحت ہے۔ سنگترہ اگر کھٹا ہو تو اس سے ہاضمہ خراب ہوتا ہے، بھوک کم ہوتی ہے، معدہ خراب ہوتا ہے۔ سنگترہ کھانے سے اعصابی کمزوری رفع ہوجاتی ہے۔ یہ دماغ کو طاقت دیتا ہے۔ رنج، غم، پریشانی اور نقاہت کو دور کرتا ہے۔

کھٹے سنگترے کے بارے میں جو ناخوشگوار مشاہدات بیان کیے گئے ہیں ان میں سے چند ایک کا باعث اس میں سٹرک ایسڈ کی زیادتی ہے۔ اس کا ایک حل تو یہ ہے کہ عرق نکال کر اس میں نمک اور چینی ملا کر ذائقہ درست کرلیا جائے ورنہ شہد ملانا سب سے عمدہ اور مفید ترکیب ہے۔ کیونکہ اس کے اپنے فوائد سنگترہ کے ساتھ شامل ہوکر افادیت میں مزید اضافہ کرتے ہیں۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات

سنگترہ، نارنگی سے مختلف چیز ہے۔ اس کی جلد چمکدار اور پھولی ہوئی ہوتی ہے۔ اطباءِ قدیم نے لیموں کے درخت کے ساتھ سنگترے کی پیوند لگا کر میٹھے سنگترے پیدا کرنے کا نسخہ بیان کیا ہے۔

یہ دل اور معدہ کو طاقت دیتا ہے۔ پیاس کو بجھاتا ہے۔ مدر بول ہے۔ مخشیات کے

برے اثرات کو دور کرتا ہے۔ تالیف شریف کے مطابق اس کی ترشی کھانسی اور گلے کی خرابی میں مضر نہیں۔ بلکہ اکثر مریضوں کو مسلسل استعمال سے فائدہ ہوتا ہے۔ مغل بادشاہ سنگترہ چھیل کر اس کے بیج اور گودے کو چینی اور گلاب کے شربت میں رات بھر مٹی کے برتن میں بھگونے کے بعد صبح برف میں ٹھنڈا کر کے کھاتے تھے اس کا نام "راحت جان" تھا۔ ترکیب اور نسخہ کے لحاظ سے یہ واقعی راحت جان ہے۔ کیونکہ یہ طبیعت میں بشاشت پیدا کرتا، چہرے کو نکھارتا اور جسم میں توانائی پیدا کرتا ہے۔ اگر نسخہ میں حضرت عائشہ صدیقہؓ والی ترکیب کے مطابق چینی کی بجائے شہد اور عرق گلاب شامل کر لیا جائے تو ہماری رائے میں یہ زیادہ موثر، مفید، مقوی اور مفرح ہو گا۔ اس کا گودا مقوی معدہ ہے۔ دل کو طاقت دیتا ہے۔ جگر کی اصلاح کرتا ہے سنگترہ کو مدت تک کسی ٹھنڈی جگہ پر رکھیں حتیٰ کہ سوکھ جائے۔ پھر اس کو پانی ملا کر چھلکے اور بیجوں سمیت پیس کر چنے کے برابر گولیاں بنائی جاتی ہیں۔ اس قسم کی پانچ سے دس گولیاں متلی، قے بلکہ ہیضہ میں بھی دینے سے قے رک جاتی ہے اور طبیعت بحال ہو جاتی ہے۔

سنگترے کی پھانک میں سے عرق نکال کر محض چھلکا دینے سے ریاحی درد دور ہوتے ہیں۔ اس کے پھولوں کا عرق کشید کر کے پلانے سے تشنجی دورے مٹ جاتے ہیں۔ سردی کی وجہ سے ہونے والے بخار اور کھانسی کے علاج کے دوران نارنگی کو گرم کر کے تھوڑی تھوڑی مقدار میں دینا چاہیے۔ ورنہ اس کا گودا نکال کر اس کو گرم کر کے اس پر کھانڈ چھڑک کر کھلانا اس بیماری کے عرصہ کو کم کر دیتا ہے۔ اس کا شربت بنا کر پلانے سے اسہال میں کمی آتی ہے۔ اس کے چھلکے کا جوشاندہ پکا کر ہینگ ملا کر دینے سے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں۔ بخار کے دوران پیاس کی شدت کو کم کرنے کے لیے نارنگی کا عرق گرم کر کے شہد ملا کر دیا جاتا ہے۔ گرمی کے موسم میں لیموں کی بجائے سنگترے کا شربت یا سکواش زیادہ مفید ہوتے ہیں۔

داد اور چنبل کی ان اقسام میں جہاں چھلکے بار بار آتے ہیں اور نیچے زخم ہرا رہتا ہے۔

نارنگی کے چھلکے کو کوٹ کر پلٹس کی مانند باندھنے سے آرام آ جاتا ہے۔ چھلکے کو پانی کے ساتھ پیس کر پھنسیوں پر لگانے سے وہ دور ہو جاتی ہیں۔

کیمیاوی ترکیب

امریکی ماہرین زراعت نے کیلی فورنیا، فلوریڈا اور ایریزونا کی معتدل آب وہوا میں سنگتروں کی وسیع پیمانے پر کاشت کی ہے اور ان کے یہاں سالانہ آٹھ لاکھ گیلن جوس کی پیداوار ہوتی ہے۔ اپنی تخصیص کے لیے انھوں نے اس کی نسلی درجہ بندی میں یہ تبدیلیاں کی ہیں۔

بھارت کا میٹھا نکوئی سنگترہ	CITRUS INDICA
چکوترا	CITRUS SINENSIS
میٹھا سنگترہ۔ موسمی	CITRUS PARADISE

اس کا بیرونی چھلکا اندر کے نازک خانوں کی حفاظت کے لیے ہے۔ ہر خانے کے اندر مخروطی ریشے ہیں جو رس سے بھرے ہیں اور ان کے گرد ایک جھلی کی دیوار ہے۔ ان حصوں کے اندر عرق کے علاوہ ایک رنگ دار تیل بھی پایا جاتا ہے۔ ان خانوں کے اندر بیج پائے جاتے ہیں جو بعض قسموں میں ریشوں کے ذریعہ گودے اور مرکز سے وابستہ ہوتے ہیں۔ ایک عام سنگترہ میں رس کی مقدار ۴۰ سے ۴۵ فیصدی، چھلکا ۲۳ سے ۴۰ فیصدی، اندر کا پھول ۲۰ سے ۳۰ فیصدی ہوتا ہے۔

کیمیائی تجزیہ پر اس میں:

پانی کی مقدار	۹۲۔۔۔۸۶ فیصدی
مٹھاس	۸۔۔۔۵ فیصدی
گلوکوسائیڈ	۱٫۵۔۔۔۱٫۰ فیصدی
تیزاب	۔۔۔۱٫۵ فیصدی

ریشہ	---۰٫۱ فیصدی
لحمیات	۰٫۶---۰٫۸ فیصدی
چکنائی	۰٫۲---۰٫۵ فیصدی
فرازی تیل	۰٫۲---۰٫۵ فیصدی
معدنی نمک	۰٫۵---۰٫۹ فیصدی
مٹھاس	۵---۸ فیصدی

سنگترے میں پائی جانے والی مٹھاس کو دو قسموں میں بیان کیا جاتا ہے، ایک تو عام چینی اور گلوکوس کی مانند ہے جس کا تناسب ۲٫۵ سے ۵ فیصدی کے درمیان ہو سکتا ہے۔ جبکہ REDUCING SUGARS ۳ سے ۴ فیصدی کے قریب ہوتی ہیں۔ امریکی ماہرین مٹھاس کی کل مقدار کو ۸ فیصدی تک لے جاتے ہیں۔ جس میں سے نصف چینی اور گلوکوس ہیں۔

سنگترے میں کڑواہٹ چھلکے کے اندر کی جانب اور گودے کی جھلیوں میں پائی جاتی ہے اس کے علاوہ اجزائے ترکیبی میں LIMONIN پائی جاتی ہے۔ جو کہ نہایت کڑوی ہوتی ہے۔ اور وہ اس کے ذائقہ میں کڑواہٹ کا باعث ہوتی ہے۔

چوہدری محمد اکرم صاحب کو پھلوں کی مصنوعات تیار کرنے، ان کے تجزیہ اور کیمیاوی اثرات پر چالیس سال سے زیادہ عرصہ گزرا ہے۔ وہ لاہور کی شیزان فیکٹری سے وابستہ ہیں۔ ان کے الطاف اور ان کے رفیق چوہدری طاہر احمد کی محبت سے سنگتروں کی کیمسٹری کے بارے میں یہ دلچسپ حقائق پیش کرنے ممکن ہوئے۔

سنگترے کے جوس کے کیمیاوی اثرات، ان کی مقدار اور تناسب، موسم، زمین اور بیج کی اقسام سے تبدیل ہو جاتے ہیں۔ سنگترے کا جوس نکالنے میں چھلکے کا کچھ حصہ بھی دب کر آ جاتا ہے۔ اگرچہ ابتداء میں یہ رس کو بڑی اچھی خوشبو دیتا ہے مگر کچھ عرصہ کے بعد یہ خوشبو ایک ایسی سڑاند میں تبدیل ہو جاتی ہے جو پھلوں کے سٹور میں داخل ہونے پر محسوس ہوتی ہے۔

چھلکے کا تیل

اسے CITRONELLA OIL کہتے ہیں۔ بنیادی طور پر یہ ایک فرازی تیل ہے لیکن جب چھلکے کو مشین میں دبا کر اس کا عرق نکالا جائے تو ان میں LIMONENE CITRAL ACETIC ACID FORMIC ACID LINALOOL OCTYL ALCOHOL TERPINEOL کے علاوہ تقریباً اٹھارہ اور اجزاء ابھی تک شناخت ہو سکے ہیں۔ کہتے ہیں کہ علم کیمیا میں بہتر وسائل میں ترقی کے بعد مزید بھی معلوم ہوں گے۔ عمدہ ترین مصفا جوس کے کیمیاوی تجزیہ پر اس میں چھلکے کے اجزاء پھر بھی ملتے ہیں۔ ان کی موجودگی ہلکی سی کڑواہٹ دیتی ہے مگر کچھ عرصہ بعد انہی کی وجہ سے جوس میں خمیر اٹھتا ہے اور کچھ حصہ الکحل میں تبدیل ہو جاتا ہے۔

سنگترے کے کیمیاوی اجزاء کا خلاصہ

اس میں موجود مٹھاس میں چینی کے علاوہ گلوکوس اور GALACTOSE LEVOLUSE ملتے ہیں۔ جوں جوں سنگترہ پکتا ہے، چینی کی مقدار کم ہو کر دوسری شکریں بڑھ جاتی ہیں۔

سنگترے میں پائی جانے والی چیزوں میں ہاضم جوہروں یعنی ENZYMES کی خاصی مقدار ملتی ہے۔ اب تک لوگوں کو PEROXIDASE PECTINESTERASE INDOPHENOL OXIDASE PHOSPHATASE کے علاوہ چند اور جوہر شناخت ہوئے ہیں۔ یہ جوہر جسم کے اندر خوراک کے جزو بدن بننے کے عمل اور دوسرے کیمیاوی افعال میں بڑے مفید ہوتے ہیں۔ ان جوہروں میں سے بعض گوشت اور دودھ میں بھی ملتے ہیں۔

سنگترہ میں آکسیلک ایسڈ معقول مقدار میں پایا جاتا ہے جن لوگوں کو گردہ کی تکلیف ہو یا پیشاب میں جلن محسوس ہوتی ہو۔ اگر وہ زیادہ مقدار میں سنگترے کھائیں گے تو ان کی جلن میں اضافہ ہو سکتا ہے لیکن عملی طور پر ایسا دیکھنے میں نہیں آیا۔ اس سے معلوم ہوتا ہے کہ

یہ کیمیات، پیٹ میں عمل انہضام پر یوں اثر انداز ہوتے ہیں کہ آ کسلیٹ بننے نہیں پاتے۔
یہ ایک مشہور حقیقت ہے کہ سنگترہ کھانے سے وبائی امراض اور سوزشوں کے خلاف قوتِ مدافعت پیدا ہوتی ہے۔ یہ درست ہے کہ مٹھاس اور وٹامن اس کام میں مددگار ہوتے ہیں لیکن یہ محض ان کی صلاحیت نہیں۔ تفصیلی مطالعہ پر سنگترہ میں لحمیات کی ایک معتدل مقدار ملتی ہے۔ ان میں HISTADINE وہ امینو نیائی ترشہ ہے جس سے لبلبہ میں انسولین بنتی ہے اس کے علاوہ CHOLIN HESPERIDINE AGRININ ASPARAGINE STACHYDRINE ملتے ہیں۔ ان میں سے ہر ایک جگر کو تقویت دیتا، جسم کو توانائی اور قوتِ مدافعت دیتا اور غدودوں کو ان کے کیمیاوی جوہر تیار کرنے کے لیے خام مال مہیا کرتا ہے۔
سنگترہ میں وٹامن ج یا سی وافر مقدار میں ہوتی ہے۔ اگر یہ درخت کے ساتھ پکا ہو تو وٹامن کی مقدار زیادہ ہوتی ہے۔ ہر گرام جوس میں نصف ملی گرام وٹامن ج ملتی ہے، اس کے علاوہ وٹامن ب اور الف کی معمولی مقدار، خون پیدا کرنے والا فولک ایسڈ بھی ملتا ہے۔ اعصابی سوزش کو روکنے والے وٹامن ب کے اجزاء بھی ہوتے ہیں۔ جاپان میں پائے جانے والے قلمی سنگتروں سے ایک گلوکوسائیڈ RUTIN دریافت ہوا ہے۔ اس میں عجیب خصلت یہ ہے کہ خون کی باریک نالیوں یعنی عروقِ شعریہ کی حفاظت کرتا ہے اور اس کے خلیوں کے درمیانی جگہ کی اس طرح حفاظت کرتا ہے کہ وہاں سے کوئی سیال نکل کر جسمانی بافتوں میں داخل نہ ہو سکے۔ ان اثرات کی بنا پر وٹامن پی ''ج'' کسی بھی حصہ جسم سے بہنے والے خون کو بند کرنے اور ورم کے علاج میں شہرت رکھتے ہیں۔
ان اہم اجزاء کے علاوہ سنگترہ میں PECTIN بھی پائی جاتی ہے۔ یہ آنتوں میں پیدا ہونے والی لہروں کو کم کرتی اور اسہال کے علاج میں مفید ہے۔

اطباءِ جدید کے مشاہدات

اس خاندان کے تمام افراد مقوی معدہ، کاسر الریاح، مقوی، خوشبودار اور سکروی کا

علاج ہیں۔ اس کے پھولوں سے کشید کیا ہوا تیل نہ صرف یہ کہ ایک عمدہ خوشبو ہے بلکہ معدہ کو تقویت دیتا اور ریاح کو خارج کرتا ہے۔ اس کے چھلکے اور پتوں کا تیل جراثیم کش اور کاسر الریاح ہے۔

سنگترہ خون کو صاف کرتا ہے، بھوک بڑھاتا ہے۔ کھانے کے ساتھ اس کا استعمال ہاضم ہے۔ اس کا عرق مفرح، کھانسی، بلغم، ذیابیطس، جگر اور دل کی خرابیوں میں بڑا مفید ہے۔ سنگترے کی مٹھاس LEVOLUSE ذیابیطس کے مریضوں کے لیے مفید ہے۔ صفراوی اسہال کو دور کرتا ہے۔ جن بچوں کو کمزوری اور اسہال ہمیشہ رہتے ہوں ان کو سنگترہ کا عرق ابلے پانی میں ہم وزن ملا کر چھان کر ہر تین گھنٹے بعد چمچہ چمچہ پلانا فائدے کا باعث ہوتا ہے۔ کمزور بچوں کو سنگترہ اور چکوترا ہم وزن عرق شہد میں ملا کر دینا خون کی کمی بھی دور کرتا ہے۔

سنگترے کا چھلکا سکھا کر دینے سے قے کو روکتا اور پیٹ کے کیڑوں سے بچاتا ہے۔ بھوک بڑھانے کے لیے اس کا مربّہ استعمال کیا جاتا ہے۔ جب آنتوں اور معدہ میں خراش کی وجہ سے پیٹ میں تبخیر رہے تو یہ اس مصیبت کا ایک آسان حل ہے۔ سنگترے کے چھلکوں سے بنا ہوا مارملیڈ بدہضمی کیلئے ناشتہ میں مفید اضافہ ہے۔ اس مارملیڈ کے ایک دو چمچے ڈبل روٹی پر لگا کر کھانے سے غذائیت بھی میسر آتی ہے۔ میو ہسپتال لاہور میں سرجری کے ایک جید استاد چالیس سال سے زیادہ عرصہ تک ناشتہ میں سنگترے کے چھلکے کا مارملیڈ کھاتے رہے۔ وہ یہ خود تیار کرتے رہے اور ان کو شکایت تھی کہ بازار کی بوتلوں میں مٹھاس زیادہ ہوتی ہے۔ جس سے چھلکے کی کڑواہٹ کا ذائقہ دب جاتا ہے۔ چہرے کے کیلوں، مہاسوں پر چھلکے کو رگڑنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ بعض لوگ اسے چھائیوں کا علاج بھی بتاتے ہیں لیکن ان کے رگڑنے سے بھی داغ پڑ سکتے ہیں سنگترے کے پھولوں سے کشید کیا ہوا پانی ORANGE WATER ہسٹریا، گھبراہٹ اور اعصابی خلل کے لیے مفید دوائی ہے۔

گنٹھیا، نقرس کے مریضوں کے لیے سنگترے کے چھلکے سکھا کر ان کو پیس کر میگنیشیا کاربونیٹ ملا کر دینے سے بدہضمی رفع ہوتی ہے اور پیٹ کی جلن کم ہو جاتی ہے۔ سنگترے

کے تیل کو زیتون کے تیل میں ملا کر چنبل پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے اور اسی تیل کی مالش جوڑوں کی دردوں میں مفید ہے۔

بھارتی ڈاکٹر لکشمی پاتھی بیان کرتے ہیں کہ موتیا بند کے ایک ستر سالہ مریض کی آنکھوں میں ہر صبح لیموں کے تازہ عرق کے چند قطرے ڈالنے سے موتیا روز بروز کم ہوتا گیا اور بینائی درست ہوگئی۔ اندرونی جریانِ خون میں لیموں کی سکنجبین مفید ہے۔

کچھ ڈاکٹر دعویٰ کرتے ہیں کہ پیشاب میں آکسیلیٹ اور یوریٹ کے مریضوں کو اگر زیادہ عرصہ تک لیموں کا عرق پلایا جائے تو ان کو پتھری بن جاتی ہے اس لیے پیشاب میں تیزابیت کے مریضوں کے لیے عرصہ تک لیموں پینا خطرناک ہوسکتا ہے۔

جن لوگوں کو نفسیاتی وجوہات کی بنا پر اختلاجِ قلب کی شکایت ہوتی ہے وہ اگر روزانہ آدھا اونس عرق لیموں پی لیا کریں تو تندرست ہو جائیں گے۔ بھارتی ڈاکٹروں نے پرانے مریضوں کو عرق کے بارہ اونس تک پانی اور مٹھاس ملا کر کسی نقصان کے بغیر دیے ہیں۔ سبز چائے میں لیموں ڈال کر پینے سے ملیریا بخار ٹوٹ جاتا ہے۔

زیتون کا تیل، انڈے کی سفیدی اور لیموں کے عرق کو اچھی طرح بلو کر پینے سے زکام، کھانسی، بلغم اور موسم سرما کی کمزوریوں سے نجات ہو جاتی ہے۔ جمال گوٹہ کیسٹر آئل اور اس قسم کی دوسری زہروں کا اثر زائل کرنے کے لیے چار اونس عرق لیموں ہم وزن پانی میں ملا کر بار بار دینا اسہال اور قے کو فوراً روک دیتا ہے۔ سر میں لیموں رگڑنے سے بفہ (سکری) ختم ہو جاتی ہے۔

ویدک طب میں لیموں کے عرق کے ساتھ کافور ملا کر جذام میں لگانے اور کھانے کو دیتے ہیں۔ لیموں کے عرق میں عرق گلاب اور گلیسرین ملا کر چہرے کے کیلوں اور ہاتھوں کے کھردرا پن کو دور کرنے کا ایک مشہور نسخہ ہے۔ اگرچہ اس سے کیل دور نہیں ہوتے لیکن بار بار لگانے سے جلد صاف ہو جاتی ہے۔ سنگترے کو بھوبھل میں خوب گرم کر کے اس کا پانی نکال کر اس میں شہد ملا کر روزانہ صبح ایک چمچہ دینے سے پرانی کھانسی زکام اور گلے کی خراش

میں مفید ہے۔

موسم سرما کے زکام میں سنگترے کے عرق کو گرم کر کے اس میں شہد اور پانی ملا کر دینا ایک مشہور نسخہ ہے۔ کچھ لوگ سرسوں کے تیل، لال مرچ، نمک، کلونجی اور ادرک ملا کر لیموں کا اچار بناتے ہیں۔ یہ اچار بھوک بڑھاتا ہے۔ البتہ تیزابیت کے مریضوں کے لیے نقصان دہ ہے۔ سنگترے کا تیل جسم پر لگانے سے مچھر بھاگ جاتے ہیں۔

ہومیو پیتھک طریقہ علاج

اس طریقہ علاج میں سنگترہ کو CITRUS VALGARIS کے نام سے استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ دوائی کڑوے سنگتروں سے بنائی جاتی ہے اور اس کو زیادہ طور پر سر درد، متلی، چکر، قے کے لیے دیتے ہیں۔ ایسے مریضوں کے چہرے کے دائیں طرف شدید درد ہوتا ہے جو کنپٹی کے اطراف میں بھی جاتا ہے۔ مریض کو کثرت سے جمائیاں آتی ہیں اور سوتے میں نیند بار بار ٹوٹ جاتی ہے۔

اسی طریقہ علاج میں چکوترا سے CITRUS DOCUMANA تیار ہوتی ہے۔ اسے چکر آنے، کان بجنے، کنپٹی پر دباؤ، ہاتھوں میں سرخی، جسم میں سردی کی کیفیت اور ہتھیلیوں میں جلن کے لیے دیتے ہیں۔

لیموں سے تیار ہونے والی CITRUS LIMONIUM گلے کی خرابیوں اعصابی دردوں، خاص طور پر کینسر کی وجہ سے ہونے والی شدید دردوں کے لیے دی جاتی ہے۔ کہا جاتا ہے کہ جن عورتوں کو ماہواری کی مانند خون مہینہ میں کئی بار آئے یا مسلسل جاری رہتا ہو ان کے لیے یہ دوائی بہت مفید ہے۔

سنگترے کا چھلکا پانی میں ابال کر دینے سے آنتوں کی حرکات میں اضافہ ہوتا ہے۔ اگر کسی وجہ سے پتہ صفراء پیدا نہ کر رہا ہو تو چھلکے کا جوشاندہ اسے تحریک دے کر پیدائش میں اضافہ کرتا ہے۔

سونٹھ ــــ ادرک، زنجبیل

GINGER

ZINGIBER OFFICINALE

ادرک ایک مشہور سبزی ہے جسے لوگ گھروں میں کھانا پکانے میں یا بعض اوقات اپنی منفرد، تیز اور خوشگوار خوشبو کی وجہ سے مشروبات کو دل پسند بنانے کے کام آتا ہے۔ دنیا کے اکثر علاقوں میں ادرک کی کاشت ہوتی ہے، عرب ممالک میں عمان اور یمن اس کے لیے مشہور ہیں۔ جنوبی ہند میں مدراس، ٹراونکور کوچین اور ترچناپلی میں اس کی کافی کاشت ہوتی ہے۔ بنگلہ دیش میں بھی اس کا بڑا مرکز ہے۔ چند سال پہلے پاکستان میں ادرک کی کاشت برائے نام تھی، اب کافی مقدار میں پیدا ہونے لگا ہے۔

ادرک کا شمار ان پودوں میں سے ہے جن کا خوردنی حصہ زیر زمین ہوتا ہے۔ اس کی پھولی ہوئی جڑیں استعمال ہوتی ہیں۔ ماہرین نباتات نے جزائر غرب الہند میں اس کی کاشت کی تفصیلات کو بڑا دلچسپ قرار دیا ہے۔ یہ ان علاقوں میں پیدا ہوتا ہے جہاں گرمی بھی ہو اور بارش کی سالانہ مقدار ۸۰ انچ کے قریب ہو۔

ادرک کی گانٹھوں سے آنکھ یا چھلکے والے حصے کاٹ کر مارچ اپریل کے دوران زمین میں ہاتھ برابر کا گڑھا کھود کر دفن کر دیے جاتے ہیں، بھارتی کسان ان گڑھوں میں خشک گوبر بطور کھاد ڈال لیتے ہیں۔ کچھ دن کے بعد کھیتوں کو پانی دیا جاتا ہے۔ دسمبر اور مارچ کے درمیان پودوں کو پھول لگتے ہیں۔ جب یہ پھول مرجھا جائیں اور پودے کا تنا سوکھ جائے تو

وہ وقت فصل کاٹنے کا ہوتا ہے۔ زمین سے ادرک کی گانٹھیں نکال کر ان کو ایک خاص قسم کے چاقو سے چھیلا جاتا ہے۔ یہ کام کارکن خاندان کرتے ہیں۔ اسے چھیلنا ایک فن ہے جو اناڑی انجام نہیں دے سکتے۔ پھر اسے اچھی طرح دھویا جاتا ہے اور ایک دن کے لیے پانی میں بھگو دیتے ہیں بعض ملکوں میں ادرک کو دھوتے میں چونا استعمال ہوتا ہے۔ برطانیہ کے کسانوں کا خیال ہے کہ ادرک کو چونا لگانے کے بعد اسے کیڑا نہیں لگتا۔ ادرک کو سفید کرنے کے لیے اسے بلیچنگ پوڈر اور گندھک کے ہلکے تیزاب سے دھونے کا رواج بھی ملتا ہے۔ ادرک کی گانٹھ میں پانی کو جذب کرنے کی صلاحیت پائی جاتی ہے۔ اس لیے سبزی فروش اسے پھر سے پانی میں ڈبو کر بھاری کر لیتے ہیں۔ خشک کرنے کے بعد ادرک عام فروخت کے لیے روانہ ہو جاتا ہے۔ لیکن سونٹھ بنانے کے لیے اسے چٹائیوں پر دھوپ میں پھیلا دیتے ہیں۔ روزانہ الٹا پلٹا کیا جاتا ہے۔ اور چھ سات دن میں سوکھ کر اپنے پہلے وزن سے ۷۰ فیصدی کم ہو جاتا ہے۔ عام گھریلو ادرک سے سونٹھ بنانا مشکل ہے۔

پاکستان کونسل برائے سائنسی تحقیقات کے ڈائرکٹر ڈاکٹر سید فرخ حسن شاہ نے ادرک کو خشک کرنے کے بعد اس کا سفوف تیار کیا اور یہ سفوف مدتوں خراب نہیں ہوتا۔ یوں تو ادرک کا سفوف باہر کے ملکوں سے بھی آتا ہے مگر پاکستانی سفوف معیار اور ذائقہ میں دوسروں سے بہت بہتر ہے۔

دنیا کی منڈیوں میں ادرک کو افریقی، جاپانی، کلکتہ اور کوچین قسموں کے لحاظ سے بیان کیا جاتا ہے کیونکہ ان میں سے ہر ایک کی شکل اور ذائقہ مختلف ہوتا ہے۔ پہلی جنگ عظیم سے پہلے ہندوستان کا ادرک ساری دنیا میں جاتا تھا، پھر سیرا لیون اور غرب الہند مقابلہ پر آ گئے اور اب بھارتی برآمدات میں خاصی کمی ہو گئی ہے۔

ادرک زمانہ قدیم سے خوراک کو لذیذ بنانے اور علاج کے لیے استعمال میں ہے۔ قدیم چینی معاشرہ اور علاج میں ادرک کو اہمیت رہی ہے۔ پراچین بھارت میں بھی یہ مقبول تھا اور ویدوں میں اس کا ذکر ملتا ہے۔ روم اور یونان قدیم میں بھی یہ مقبول تھا مگر دواسے

عرب ممالک کی پیداوار گردانتے تھے۔ کیونکہ اس کی درآمد بحیرۂ قلزم کے راستے سے ہوتی تھی۔ اس کے گھریلو اور طبی استعمال اتنے زیادہ ہیں کہ ان کو آسانی سے شمار میں لانا محال ہے۔ یورپ میں اب یہ اپنی خوشبو کی وجہ سے بیئر شراب میں شامل کیا جا رہا ہے۔ پھر کھارے سوڈا کے ساتھ سونٹھ ملا کر جنجر کی بوتل پیٹ کے درد میں بڑی مقبول ہے۔ اب لوگوں نے اس کے شربت بنائے ہیں۔ پاکستان میں بھی ایک ادارہ زنجبیل کا شربت تیار کرتا ہے۔

نادکارنی کا خیال ہے کہ کوریا کی مشہور مقوی بوٹی ''جن سنگ'' بھی ادرک ہی کی ایک قسم ہے اور اسے جو شہرت ملی ہے وہ ادرک کے اپنے اثرات ہیں۔ وہاں کے ادرک میں ممکن ہے آب و ہوا کی وجہ سے کچھ بہتر ہوں۔ اور دوسرے ممالک کے ادرک کی نسبت فوائد زیادہ ہوں۔

ارشادِ ربانی

یسقون فیھا کاسا کان مزاجھا زنجبیلا۔

(۱۷۔م۔الانسان)

(ان کو ایسے گلاسوں سے پلایا جائے گا جن میں ادرک کی مہک ہوگی)

جنت میں جگہ پانے والوں کو جو اچھی چیزیں ملیں گی ان کے تذکرہ میں قرآن مجید نے بیان فرمایا ہے کہ ان کو مشروبات ایسے برتنوں میں دیے جائیں گے جن کی ساخت میں خوشبو ہوگی۔ حوض کوثر پر ملنے والے برتنوں میں کستوری کی مہک بتائی گئی ہے جبکہ جنت کی نہروں کا پانی ادرک کی خوشبو کے ساتھ میسر ہوگا۔

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت ابوسعید الخدریؓ روایت فرماتے ہیں۔

اھدی ملک الروم الی رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم جرّۃ زنجبیل فاطعم کل انسان قطعۃً واطعمنی قطعۃً۔

(ابونعیم)

(شہنشاہِ روم نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت اقدس میں ادرک کے مربہ کا ایک مرتبان تحفہ کے طور پر پیش کیا۔ حضورؐ نے اسے قبول فرمانے کے بعد تمام لوگوں کو اس کا ایک ایک ٹکڑا مرحمت فرمایا اور مجھے بھی ایک ٹکڑا ملا جسے میں نے کھایا)

محدثین کے مشاہدات

یہ جسم میں گرمی پیدا کرتا ہے (اس کی کیمیاوی ہیئت سے ظاہر ہے کیونکہ 100 گرام جسم میں حدت کے ۴۷ے۴ حرارے پیدا کرتا ہے) خوراک کو ہضم کرنے میں مددگار ہے۔ پیٹ کو نرم کرتا اور قبض کو رفع کرتا ہے لیکن مسہل نہیں۔ پیٹ اور جگر سے پرانے سدے نکال دیتا ہے۔ بلکہ ثقیل اشیاء کی وجہ سے پیدا ہونے والی تبخیر کو دور کرتا ہے۔ آنکھوں میں سوزش کی وجہ سے نظر میں کمی آگئی ہو تو اسے دور کرتا ہے۔ اس غرض کے لیے ادرک میں سلائی ڈال کر آنکھ میں پھیری بھی جاتی ہے۔ آنتوں سے غلیظ مادوں اور گندی ہوا نکالتا ہے۔ مقوی باہ ہے۔

اگر دو ماشہ ادرک ہم وزن کھانڈ کے ساتھ ملا کر گرم پانی کے ساتھ کھایا جائے پیٹ کی ہضم کرنے والی رطوبتوں میں اضافہ کرتا ہے۔ اس سلسلہ میں ابن القیم کے الفاظ سے ایسا گمان پڑتا ہے کہ یہ لبلبہ کی رطوبتوں میں بھی اضافہ کرتا ہے جس سے مراد یہ ہوئی کہ ذیابیطس میں مفید ہوگا۔ کھانسی اور بلغم کو دور کرنے والے مرکبات میں ادرک کی شمولیت ان کے فائدہ کو بڑھاتی ہے۔

مسلسل خرابی کی وجہ سے معدہ اگر سست پڑ گیا ہو، بھوک کم ہو گئی ہو اور کھانا ہضم ہونے میں دیر لگتی ہو تو ادرک بڑا مفید ہے۔ یہ سانس سے بدبو کو دور کر کے منہ کے خراب ذائقہ کو ٹھیک کرتا ہے۔ روسی تحقیقات کے مطابق مکھن کے ہمراہ ادرک کھانے سے بلغم ختم

ہو جاتی ہے۔ مچھلی کے ساتھ ادرک کھانے سے زیادہ پیاس نہیں لگتی۔ اس کا مربہ استعمال کے لیے آسان اور مفید شکل ہے۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات

اس کی پہاڑی قسم کی جڑ بڑی اور موٹی ہوتی ہے۔ میدانی قسموں میں بنگالی ادرک سے کچے آم کی مانند خوشبو آتی ہے۔ جسے آم کی سونٹھ بھی کہتے ہیں۔ پہلے زمانے میں چین سے اس کا مربہ آتا تھا جس میں ریشے نہیں ہوتے تھے۔ وہ مربہ سازی کے عمل میں ریشوں کو گلا لیتے تھے۔ یا ان کے یہاں ریشوں کے بغیر کی کوئی قسم پائی جاتی تھی۔ اس کا مربہ اگر شہد میں بنایا جائے تو غلیظ مادوں کے اخراج میں زیادہ مفید ہوتا ہے۔ حاذق الملک حکیم محمد کاظم نے لکھا ہے کہ سونٹھ کا مربہ بنانے کے لیے اس کے بڑے بڑے ٹکڑے کاٹ کر ان کو بیس روز تک پانی میں بھگوئیں۔ پھر نچوڑ کر اس میں پانی اور شہد ملا کر مٹی کی ہانڈی میں خوب جوش دیں۔ پھر شہد کو علیحدہ کر کے اوپر کی جھاگ دور کریں۔ اور اگر سونٹھ کے ۱۰۰ ٹکڑے ہوں تو اس کے لیے دار چینی، لونگ، الائچی ہم وزن ملا کر ان کے اڑھائی تولے پیس کر ملائیں۔ اور اسی نسبت کے مطابق تین رتی کستوری ملانا بھی مفید ہوگا۔ (یہ بات توجہ میں رہے کہ اصل کستوری اب ایک عنقا جنس ہے بازار میں ملنے والی کستوری مختلف کیمیاوی تراکیب سے تیار ہوتی ہے۔ جو کہ نقصان دہ بھی ہو سکتی ہے) یہ مربہ گردہ، مثانہ اور معدہ کی کمزوری کو رفع کرتا ہے۔ پیشاب آور ہے ملیریا بخار کی شدت کو کم کرتا ہے۔

ادرک معدہ اور دماغ کے لیے مقوی ہے۔ بھوک بڑھاتا ہے، حافظہ کی خرابی کو دور کرتا ہے۔ ریاح کو تحلیل کرتا اور غذا کو ہضم کرتا ہے۔ ایک ہی وقت میں یہ قابض بھی ہے اور دست آور بھی۔ اگر پیٹ میں غلاظت جمع ہو تو اس کو نکالنے کے لیے یہ جلاب لاتا ہے۔ جب وہ نکل جاتی ہے تو قابض بن جاتا ہے اطباء قدیم سات ماشہ سونٹھ کو پیس کر اس میں کھانڈ ملا کر پانی کے ہمراہ پیٹ کو صاف کرنے اور سینہ میں جمی ہوئی بلغم نکالنے کے لیے دیتے آئے

ہیں۔ اس نسخہ کے بعد بلغم کھانسی کے ذریعہ خارج ہوتی ہے۔ ہمارے تجربہ میں اس غرض کے لیے شہد میں اس کا مربہ بہترین صورت ہے۔

ادرک کے ساتھ پستہ اور بادام ملا کر کھانا مقوی باہ ہے۔ مچھلی کھانے کے بعد سونٹھ کا سفوف پھانک لینے سے بعد میں پیاس نہیں لگتی اور بھوک بڑھتی ہے۔

چونکہ ادرک جسم سے غلیظ رطوبتوں کو نکالتا ہے اس لیے جب کسی جگہ ورم حتیٰ کہ فیل پا بھی ہو تو اس کے کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ دمہ کے مریضوں کو اس کے استعمال سے راحت ہوتی ہے۔ آنکھ میں سلائی لگانے سے جالا اور پھولا ٹھیک ہوتے ہیں۔ اس کو پیس کر تیل میں ملا کر مالش کرنے سے پٹھوں کی دردیں ٹھیک ہو جاتی ہیں۔ یہ نسخہ ہم نے سینکڑوں مریضوں پر کامیاب پایا۔

وید کہتے ہیں کہ سونٹھ کو بکری کے دودھ میں ملا کر سر کے اطراف میں لیپ کرنے سے دردِ شقیقہ جاتا رہتا ہے۔ اسے بکری کے دودھ کے ساتھ کھانے سے کھانا جلد ہضم ہوتا ہے۔ قے رکتی ہے اور جسم میں حرارت پیدا ہوتی ہے اور قوتِ باہ میں اضافہ ہوتا ہے۔ سونٹھ کے ساتھ بھنگری (بھی) کا جوشاندہ پینے سے گلا صاف ہوتا ہے۔ آواز میں نکھار آتا ہے۔ قے اور ہیضہ ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ سونٹھ کے ساتھ آملہ اور پیپل کی جڑ پیس کر شہد میں ملا کر بار بار چٹانے سے ہچکی بند ہوتی ہے۔ ہچکی کے لیے خالص سونٹھ کا سفوف بھی اگر بکری کے دودھ کے ساتھ دیا جائے تو فائدہ ہوتا ہے۔ سونٹھ اور سینڈھا نمک پیس کر سونگھنے سے بادی کا سر درد جاتا رہتا ہے۔ ویدک طب میں بخار اور سوزاک کو دور کرنے کے لیے جوکھار، گوکھرو اور سونٹھ کا جوشاندہ بنا کر پلانے کی تجویز کی گئی ہے۔ ہماری رائے میں یہ نسخہ نقصان دہ ہے۔ جوکھار کو اندرونی استعمال میں لانا ہمیشہ نقصان کا باعث ہوتا ہے۔

وید سونٹھ کو گائے کے پیشاب کے ساتھ پھانکنے کو فیل پا اور جسم کے دیگر اورام کے لیے مفید قرار دیتے ہیں۔ ظاہری طور پر یہ نسخہ فضول معلوم ہوتا ہے۔ لیکن اسے معمولی فرق کے ساتھ بارگاہِ نبوت سے مجرب ہونے کی سند حاصل ہے اس کا تفصیلی ذکر دودھ کے ضمن

میں کیا جا چکا ہے۔

سونٹھ کے ساتھ جائفل اور اسگندھ کو پیس کر تیل میں ملا کر مالش کرنا جوڑوں کے دردوں میں ازحد مفید ہے۔ ہم نے اس نسخہ کو زیتون کے تیل میں ڈال کر پانچ منٹ ابالنے کے بعد اگلے روز چھان کر مالش میں استعمال کیا۔ ازحد مفید پایا۔

کیمیاوی تجزیہ

ادرک میں ۱۵-۱۲ فیصدی پانی میں حل ہو جانے والے نمکیات ہوتے ہیں۔ اور ۳-۱ فیصدی کے درمیان ایک فراری تیل ہوتا ہے۔ جس کی مقدار فصل اور کاشت کے علاقہ کے مطابق بدلتی رہتی ہے۔ جیسے کہ افریقہ میں ۲ فیصدی۔ جمیکا میں ایک فیصدی۔ اور بھارتی ادرک میں تین فیصدی۔ اس تیل کو OIL OF GINGER کہا جاتا ہے۔ ادرک کی خوشبو اسی تیل کی وجہ سے ہوتی ہے جس کے اجزاء ترکیبی میں تارپین کے خاندان کے عناصر جیسے کہ L.D. CAMPHENE اور B.PHELLANDRENE مزید برآں ZENGIBERENE CITRAL CINEOLE اور BORNEOL ہوتے ہیں ادرک کی خوشبو کی تندی اس کے جوہر کی وجہ سے ہے جو کاربالک ایسڈ کے خاندان کا بھی پیروزہ ہے۔ اسے اگر دو فیصدی کاسٹک پوٹاش کے ساتھ ابالا جائے تو خوشبو ختم ہو جاتی ہے۔ اسے دیگر کیمیات کے ساتھ ابال کر ایک عنصر ZINGERONE حاصل کیا جاتا ہے۔ اس میں بھی خوشبو اسی طرح ہوتی ہے مگر وہ بھینی اور ملائم ہوتی ہے۔ یہ ایک سفید رنگ کا سفوف ہے جو کیمیاوی طور پر VANILIN کے خاندان سے ہے اور اب کچھ ادارے اسی سے ادرک کا مصنوعی تیل تیار کرنے لگے ہیں۔

ایک سو گرام خشک ادرک (سونٹھ) میں دیگر عناصر کی ترکیب یوں ہے۔

FATS	۳.۳
CARBOHYDRATES	۲۰.۷

۷٫۳	PROTEINS
۴٫۷۲	MOISTURE
۵	SODIUM
۹۴۳	POTASSIUM
۳۳۳	CALORIES
۲۵۶	MAGNESIUM
۱۷۷	PHOSPHORUS
۱۲۸۰	SULPHUR
۱۰۹	FERRUM
۶۲	CHLORIDES

جدید مشاہدات

لہسن کے بارے میں عجیب وغریب کمالات مشہور ہیں۔ کچھ کا خیال ہے کہ اس کو کھانے سے خون کی نالیاں کھل جاتی ہیں اور کچھ اس امید پر اسے مدتوں کھاتے رہتے ہیں کہ اس سے بلڈ پریشر میں کمی آتی ہے۔ حالات اور واقعات اس امر کے شاہد ہیں کہ لہسن کے سالوں استعمال کے باوجود یہ فوائد ہرگز حاصل نہیں ہوتے لوگ لہسن اور اس کی گولیاں کھاتے رہتے ہیں اور ان کو دل کے دورے پڑتے رہتے ہیں ماہرین کیمیا نے 1946ء میں لہسن سے ایسے اجزاء حاصل کیے تھے جن کے استعمال سے تپ محرقہ سمیت متعدد بیماریوں کے جراثیم ہلاک ہو جاتے ہیں لیکن اتنے سال گذرنے کے باوجود ان میں سے کوئی دوائی بھی بازار میں افادیت کے دعوٰی کے ساتھ پیش نہ ہوئی۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے ناپسند فرمایا۔ جس چیز کو انہوں نے ناپسند کیا وہ کبھی مفید نہیں ہو سکتی۔ درحقیقت شفا کے وہ تمام فوائد جو لہسن سے موسوم کیے جاتے ہیں وہ تمام کے تمام ادرک میں پائے جاتے ہیں۔

یہ ایک حقیقت ہے کہ ادرک خون کی نالیوں پر جمی ہوئی چربی کی تہیں اتار دیتا ہے۔ یہ دل کے فعل کو مضبوط کر کے دورانِ خون میں سستی کی وجہ سے پیروں یا دوسرے مقامات پر جمع پانی کو نکال دیتا ہے۔ اس کا آسان مشاہدہ بواسیر کی صورت میں کیا جا سکتا ہے۔ جس کے اسباب میں پیڑو کے علاقہ میں دورانِ خون کی سستی، پرانی قبض اور جگر کی خرابی زیادہ اہم ہیں۔ ادرک کھانے سے جب بواسیر میں کمی آتی ہے تو یہ اس امر کا ثبوت ہے کہ اس نے خون کا دوران درست کیا اور نالیوں کے ٹھہراؤ کو دور کر دیا۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے بواسیر سے حتمی شفا کے لیے انجیر تجویز فرمائی ہے۔ ہم نے پچھلے دس سالوں میں اس کے سینکڑوں مریضوں کو انجیر کھلائی بلکہ بلڈ پریشر اور امراضِ جگر میں بھی انجیر دی اور نتائج ہمیشہ حوصلہ افزا رہے۔ چونکہ ادرک کے فوائد انجیر سے ملتے جلتے ہیں اس لیے دونوں کو ملا کر استعمال کروایا گیا تو بہتری زیادہ جلد ہوئی۔ اتفاق سے آج کل لاہور کے ایک ادارہ نے پلاسٹک کی ڈبیوں میں ادرک کا مربہ بنانا شروع کیا ہے۔ اکثر مریضوں کو کسی لمبے نسخہ کی بجائے کھانے کے بعد انجیر کے دو تین ٹکڑے اور ادرک کا مربہ بتایا اور سب خوش و خرم رہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پیٹ میں پانی (استسقاء) اور جسم کی سوجن کے چند مریضوں کو اونٹ کا پیشاب اور دودھ تجویز فرمایا۔ جس سے ان کو چند دنوں میں شفا ہوئی۔ ویدک طب میں ادرک کے ساتھ گائے کے پیشاب کی ملاوٹ اس نسخہ کی تبدیل شدہ صورت ہے۔ لیکن اس کی افادیت میں ایک فنی نقص ہے۔ اس لیے ہم نے اسے اس صورت میں استعمال کرنا مناسب نہ جانا۔

بھارتی ماہرین نے ادرک کے اثرات کا خلاصہ بیان کرتے ہوئے اس کا سر الریاح محرک، مقوی، ہاضم، پیشاب آور، جسم سے اورام کو دور کرنے والا قرار دیا ہے۔ وہ اس کے مقامی اثرات کو خون کے دوران میں اضافہ کرنے والا اور ٹھنڈک مہیا کرنے والا بیان کرتے ہیں، ادرک کے ساتھ فلفل سیاہ اور فلفل دراز ملا کر "ترکاٹو" نام کا مشہور مرکب بنتا ہے، جسے بدہضمی، تبخیر معدہ، قولنج، قے، استفراق، کھانسی زکام، نزلہ، دمہ میں بڑی کامیابی سے

دیا جاتا ہے۔

''الائی پاک'' کے نام سے بھارت میں ایک شربت بڑا مقبول ہے۔اس میں ادرک کا رس نکال کر اس میں پانی اور کھانڈ ملا کر شربت کی مانند قوام بنایا جاتا ہے۔ پھر اس میں الائچی سبز، لونگ، جاوتری اور زعفران ملا کر ایک پوٹلی میں ڈال کر مزید ابالتے ہیں۔ان ادویہ کا اثر جب شربت میں چلا جاتا ہے تو اسے اتار کر ٹھنڈا کر کے ابلی ہوئی بوتل یا پتھر کے مرتبان میں رکھا جاتا ہے۔ان تمام نسخوں میں مصالحے زیادہ ہیں۔جن لوگوں کی آنتوں میں سوزش ہو گئی ہو یا وہ تیزابیت کا شکار ہوں گے ان کو ان کے استعمال سے تکلیف میں اضافہ ہو گا۔اس لیے یہ نسخے صرف ان مریضوں کے لیے ہیں جن کے پیٹ میں تیزاب کم ہو۔

بدہضمی اور بھوک میں کمی کے لیے ادرک اور لیموں کے ہموزن رس میں نمک لاہوری ملا کر کھانے سے پہلے دیا جاتا ہے۔ ادرک کے ساتھ نمک ملا کر اگر کھانے سے پہلے کھایا جائے تو یہ زبان سے میل اتارتا اور گلے کو صاف کرتا ہے۔ادرک کو چبانے سے منہ میں لعاب پیدا ہوتا ہے جس سے گلا صاف ہو جاتا ہے۔دو تولہ ادرک کا پانی سات تولہ گائے کے دودھ میں ملا کر اتنا پکایا جائے کہ وہ آدھا رہ جائے۔اس میں کھانڈ ملا کر رات سوتے وقت دینا دماغی بوجھ کو کم کرنے میں مفید ہے۔

ذیابیطس کی دونوں شدید قسموں کے لیے ادرک کے پانی میں شہد ملا کر دن میں بار بار چٹانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ادرک کا جوشاندہ یا سونٹھ کا سفوف سوڈا بائی کارب کے ہمراہ دینے سے جوڑوں کی سوزش اور گنٹھیا ٹھیک ہو جاتے ہیں۔''سمسر کا راچورن بھارتی اطباء کا ایک مقبول نسخہ ہے جس میں الائچی خورد، ایک تولہ، دارچینی ۲ تولہ، کالی مرچ ۴ تولہ، سرخ مرچ ۵ تولہ، سونٹھ ۶ تولہ اور کھانڈ ۱۸ تولہ، ان کو پیس کر چائے والا پون چمچہ ناشتہ کے بعد بدہضمی، پیٹ کی خرابی اور بواسیر میں مفید ہے۔ ہمارے رائے میں مرچوں کی مقدار زیادہ ہونے کے باعث مریض کے پیٹ میں جلن ہو گی۔اسی طرح انہوں نے گھی، دودھ، تیز پات، مرچ، دارچینی، الائچی ملا کر حلوہ کی شکل کا ایک مرکب تجویز کیا ہے۔وجع المفاصل میں

ایک تولہ ادرک کو ۲۴ تولہ پانی میں خوب جوش دے کر یہ جوشاندہ مریض کو بستر پر لٹا کر دیتے ہیں۔ پھر اوپر رضائی دے دی جاتی ہے تاکہ خوب پسینہ آئے۔ اکثر مریض اس علاج سے آرام محسوس کرتے ہیں۔

مالا بار کے وید تازہ ادرک کا پانی نکال کر اس کو آہستہ آہستہ استسقاء کے مریضوں کو دیتے ہیں۔ ایک بھارتی تحقیقی ادارہ میں چند ایسے مریضوں کو جن کو جگر کی خرابی کی وجہ سے پیٹ میں پانی پڑ گیا تھا، ادرک کا تازہ پانی نکال کر پلایا گیا، ان کو بار بار پیشاب آیا اور چند دنوں میں سارا پانی ختم ہو گیا۔ یہ نسخہ گردوں کی خرابی یا دل کی بیماری سے پیدا ہونے والے استسقاء میں مفید ثابت نہ ہوا۔ بلکہ چند مریضوں کی حالت خراب ہو گئی۔ جگر کے پرانے مریضوں کو بھی اتنا فائدہ نہ ہوا جتنا نئے مریضوں کو ہوا۔ اس تحقیق میں پہلے روز اڑھائی تولہ ادرک سے پانی نکالا گیا اور اس میں شکر بلا کر دیا گیا۔ روزانہ ایک تولہ بڑھانے اور پچیس تولہ کی مقدار تک جانے میں مرض جاتا رہا۔ اگر اس قسم کے ایک کورس سے مکمل فائدہ نہ ہوا تو یہی ترکیب دوبارہ استعمال کی گئی۔

مدراس میں ڈاکٹر کومن نے اس علاج کے دوران مریض کی غذا میں زیادہ تر دودھ دیا۔ یہ نسخہ استسقاء میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے دودھ دینے والے نسخہ کے قریب ترین ہے۔

سونٹھ کے ساتھ کالی مرچ ہموزن پیس کر بیہوشی میں نسوار دینے سے ہسٹریا کا دورہ ختم ہو جاتا ہے۔ برطانوی محقق برڈووڈ نے بدہضمی کے لیے ۱۰ گرین سونٹھ، اجوائن ۲۰ گرین، الائچی خورد ۳۰ گرین کو پیس کر صبح شام بدہضمی کے لیے مفید بیان کیا ہے۔

بھارتی طبیب کرنل چوپڑا بچھو اور سانپ کے کاٹے میں ادرک اور سونٹھ کو مفید ترین دوائی قرار دیتے ہیں۔

ہومیوپیتھک طریقہ علاج

اس طریقہ علاج میں ادرک کو ZINGERONE کے نام سے مختلف طاقتوں میں

سانس کی خرابیوں، بدہضمی اور ضعف باہ میں دیا جاتا ہے۔ جب گردے کام نہ کریں تو یہ مفید ہے۔ دردِ سر کے ساتھ ناک پر پھنسیاں ہوں، آنکھوں کے اوپر درد ہو، پیٹ میں کھانا دیر تک پڑا رہے۔ کھانے کے بعد پیٹ میں بوجھ محسوس ہو، صبح اٹھنے پر پیٹ میں بوجھ، چھاتی میں جلن، قولنج، اسہال، مقعد میں جلن، انتڑیوں کی سوزش اور بواسیر میں مفید ہے۔ بار بار پیشاب آئے۔ نالی میں جلن ہو، پیشاب کرنے کے بعد قطرے گر کر کپڑے ناپاک کریں۔ آواز بیٹھ گئی ہو۔ دمہ کے دوروں اور خشک کھانسی میں از حد مفید بیان کی جاتی ہے۔

☆

کافور

CAMPHOR

CINNAMOMUM CAMPHORA

کافور ایک روزمرہ کے استعمال کی چیز ہے جو ہندوپاک میں ہر جگہ کسی نہ کسی صورت میں استعمال ہوتی ہے۔ اتنی کثرت سے استعمال ہونے کے باوجود اس کا درخت جاپان، چین، فارموسا اور بورنیو میں ہوتا ہے۔ اس کی بلندی ۱۰۰ فٹ تک ہو سکتی ہے اور درخت کا تنا ۸۔۶ فٹ قطر میں، پتوں کے لحاظ سے سدابہار ہے۔ اس کی کاشت سطح سمندر سے ۴۰۰۰ فٹ کی بلندی سے کم پر نہیں ہوتی۔ اور ان علاقوں میں خوب پھلتا پھولتا ہے جہاں پر سالانہ ۱۴۰ انچ سے زیادہ بارش ہوتی ہو۔

سری لنکا میں اسے ۵۰۰۰ فٹ کی بلندی پر کاشت کیا گیا ہے۔ ہندوستان میں ڈیرہ دون، نیل گری، سہارنپور، کلکتہ اور میسور میں کافور کے درخت تجرباتی طور پر لگائے گئے اور خوب بڑھ رہے ہیں۔ لاہور کے باغ جناح میں بھی اس کا درخت موجود ہے اور شکل و صورت سے ٹھیک ہی معلوم ہوتا ہے۔ کہا جاتا ہے کہ ریتلی زمین میں پتوں کی کھاد ڈال کر اسے گہرائی میں بویا جائے اور اس علاقہ میں موسم سرما میں سردی نہ پڑتی ہو تو درخت بڑھ جاتا ہے۔

طب یونانی میں ایک تو عام کافور بیان کیا گیا ہے یہ وہ کافور ہے جو کافور قیصوری بھی کہلاتا ہے۔ ڈلیوں اور ٹکیوں کی صورت ملتا ہے۔ یہ کافور جاپان اور فارموسا سے آتا ہے۔

جبکہ مجمع الجزائر شرق الہند اور سماٹرا کا کافور "بھیم سینی" کہلاتا ہے۔

کافور ایسے درختوں سے حاصل کیا جاتا ہے جن کی عمر ۵۰ سال سے زائد ہو درخت کو گرانے کے بعد اس کی ہری شاخوں کے چھوٹے ٹکڑے کیے جاتے ہیں۔ پھر ان کو ایسے کنستروں میں ڈالا جاتا ہے جن کے پیندوں میں سوراخ ہوتے ہیں۔ پھر ان میں بھاپ داخل کی جاتی ہے۔ بھاپ کی حدت سے کافور ٹہنیوں سے نکل کر ڈرم کے اطراف میں سفوف کی صورت لگ جاتا ہے۔ جبکہ سوراخوں میں سے ایک گاڑھا سیال نیچے گرتا ہے جس کو روغن کافور کہتے ہیں۔ اس کے بعد ان لکڑیوں اور پتوں کو عرق نکالنے کی ترکیب کی مانند کشید کرتے ہیں۔ اس عمل کے دوران حاصل ہونے والا کافور عمدہ نہیں ہوتا اس میں چونا اور کوئلہ ملا کر اسے صاف کیا جاتا ہے۔ پھر قلمیں یا ٹکیاں بنائی جاتی ہیں۔ عام طور پر درخت کی جڑوں میں کافور کی مقدار زیادہ ہوتی ہے۔

پہلی جنگِ عظیم کے دوران جرمنی نے تارپین کے تیل سے مصنوعی کافور بنانے کا طریقہ ایجاد کیا۔ اور اب انگلستان، روس، امریکہ، اٹلی، جاپان اور چین میں مصنوعی کافور بنانے کی صنعت باقاعدہ موجود ہے۔ بلکہ پاکستان میں جتنا بھی کافور آج کل استعمال میں ہے وہ مصنوعی ہے۔ اصلی کافور چونکہ مہنگا ہوتا ہے اس لیے لوگ درآمد کرنے میں ہچکچا رہے ہیں۔

کیمیاوی تجزیہ پر معلوم ہوا ہے کہ ادرک، دارچینی، ریحان، خولنجان، الائچی خورد اور زرنباد (کچور کچری) میں بھی کافور بطور جزو شامل ہوتا ہے۔ یہ تمام ادویہ مہنگی ہیں۔ اور ان سے کافور نکالنا مہنگا ہوگا۔ اس لیے روس میں OCIMUM خاندان کے متعدد درختوں سے کشید کر کے کافور نکالنے کے تجربات کیے گئے جو کہ کامیاب رہے۔ اور اس قسم کا کافور اصلی درخت کے کافور سے مہنگا نہیں ہوتا۔

بھارت کے ادارہ تحقیقاتِ جنگلات نے کینیا سے ایک ایسا درخت منگوایا ہے جو کافور کے خاندان سے تو نہیں لیکن اس سے کافور کی معقول مقدار حاصل ہو سکتی ہے۔

کافور کو ادویہ اور خوشبوؤں میں استعمال کیا جاتا ہے۔ مسلمان اپنے مُردوں کو لگاتے ہیں۔ اس کا مقصد اس کی خوشبو کے علاوہ کیڑوں مکوڑوں کو دور رکھنا بھی ہے۔ کیونکہ اگر کافور کی بتی جلائی جائے تو کمرے سے تمام حشرات بھاگ جاتے ہیں۔

اندازہ لگایا گیا ہے کہ دنیا بھر میں سالانہ ۲۰۰۰ ٹن اصلی کافور پیدا کیا جاتا ہے لیکن پٹ پوڈر، ٹوتھ پیسٹ اور دوسرے پوڈروں میں ہمیشہ مصنوعی کافور استعمال کیا جاتا ہے۔ جس کی پیداوار اور قیمت حالات کے مطابق ہوتی ہے۔

ارشادِ ربانی

قرآن مجید میں جنت کی نعمتوں کے سلسلہ میں ارشاد ہوا:

ان الابرار یشربون من کاس کان مزاجھا کافورا عینا یشرب بھا عباد اللّٰہ یفجرونھا تفجیرا۔ (الانسان:۶-۵)

(نیکی کرنے والے برگزیدہ بندوں کے لیے مشروبات ایسے گلاسوں میں پیش کیے جائیں گے جن میں کافور کی مہک ہوگی۔ کافور ایک ایسا چشمہ ہے کہ اس سے صرف وہی لوگ پئیں گے جو اللہ کے خاص بندے ہوں گے اور ان کو یہ سہولت بھی حاصل ہوگی کہ وہ اس پانی کو جس طرف چاہیں بہا کر لے جائیں۔ یعنی اس کا بہاؤ ان کی مرضی کے تابع ہوگا)

کافور کی بنیادی طور پر دو صفات ہیں، ٹھنڈک اور عمدہ خوشبو۔ اس جگہ سے پینے والوں کو مشروبات ملیں گے جن میں کافور کی ٹھنڈک اور اور رک کی خوشبو شامل ہوگی۔ امام حسنؒ کہتے ہیں کہ اس نہر کے پانی سے خوشبو ایسی ہوگی جیسے کہ کافور کی ہوتی ہے۔

اس کی تفسیر میں حضرت عبداللہ بن عباسؓ فرماتے ہیں کہ جب تک کوئی مشروب نہ ہو کاسا نہیں ہوتا، بلکہ قدیم لغت میں کاسا شراب کے جام کو کہتے تھے۔ اور جنت کی ایک نہر کا

نام "عین الکافور" ہے۔ اس نہر کے پانی میں کافور کی سی ٹھنڈک ہوگی۔ لیکن وہ خوشبو دنیاوی کافور کی خوشبو سے مختلف ہوگی۔ سعید بن قتادہؒ اس کی تفسیر میں فرماتے ہیں کہ اس نہر کے پانی کے جام کے مشروب سے کافور کی مہک آتی ہوگی اور ان کو سربمہر کرنے کے لیے کستوری کی مہر لگی ہوگی۔

عکرمہؒ اس میں اضافہ کرتے ہیں کہ اس مشروب میں کافور کی مہک ہوگی۔ گلاس کی ساخت سے ادرک کی مہک آتی ہوگی اور اس پر کستوری کی مہر ہوگی یہ وہ چیزیں ہیں جو اللہ تعالیٰ اپنے برگزیدہ بندوں کو جنت میں ٹھنڈک کے لیے مہیا کرے گا۔ ابن کثیرؒ مجالس میں بھی ان خوشبوؤں کی موجودگی بیان کرتے ہیں۔

ارشاداتِ نبویؐ

احادیث میں کافور کا ذکر صرف میت کے غسل اور کفن دینے کے سلسلہ میں آتا ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسی کسی اور مقصد کے لیے بیان نہیں فرمایا۔ بیر کے تذکرہ میں غسل المیت کا ذکر کرتے ہوئے وہ احادیث بیان کی جاچکی ہیں جن میں کافور کا تذکرہ ہوا۔

محدثین کے مشاہدات

یہ ایک درخت کی گوند ہے جو کہ شرق الہند اور سراندیپ کے علاقہ میں پیدا ہوتا ہے۔ اس کی متعدد قسمیں ہیں۔ جو خالص ہے اسے ریاحی کہتے ہیں۔ ورنہ یہ عود میں بھی پایا جاتا ہے۔ یہ زہروں کے اثر کو زائل کرتا ہے۔ یہ ریح کی دردیں دور کرتا ہے اور جنسی قوت بڑھاتا ہے۔ اس کا تیل دردوں کے لیے مالش کی بہترین دوائی ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے غسل المیت کے سلسلہ میں بیان فرمایا۔ یہ سرد و تر اور طبیعت میں انقباض پیدا کرتا ہے۔ ذہن کو بیدار کرتا اور حواس کو مضبوط کرتا ہے۔ اس کے لگانے اور سونگھنے سے نکسیر بند ہو جاتی ہے۔ اسے معمولی مقدار میں پینے سے اسہال میں فائدہ ہوتا ہے۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات

ابتدائی دور میں اطباء کو معلوم نہ تھا کہ کافور کہاں سے حاصل ہوتا ہے۔ "دستور الاطباء" میں لکھا ہے کہ کیلے کا درخت اگر پرانا ہو جائے تو اس کے تنے سے کافور نکلتا ہے۔ ابن بیطار جیسا علم الادویہ کا علامہ بھی اس کے بارے میں مغالطہ میں مبتلا رہا۔ ایک انگریز محقق نے پتہ چلایا ہے کہ یونانی اطباء کافور سے واقف نہ تھے۔ البتہ عرب اطباء کو اس کے فوائد کا علم تھا۔ چونکہ متعدد چیزوں سے کافور کی طرح کی خوشبو آتی ہے اس لیے کئی ایک مغالطے کھا گئے۔ برما کے علاقہ میں ایک گھاس چھ فٹ تک اونچی اور خودرو ہوتی ہے۔ اس کے پتوں کو اگر ہاتھوں میں ملیں تو کافور کی طرح کی خوشبو پیدا ہوتی ہے۔

طبِ جدید میں اسے مقامی طور پر حدت پیدا کرنے والا بیان کیا جاتا ہے۔ یونانیوں کو حرارت معمولی درجہ کی نظر آتی ہے۔ وید گرم اور خشک مانتے ہیں۔۔۔ گیلانی کا مشاہدہ تھا کہ ہندو اسے پان میں خوشبو کے طور پر کھاتے ہیں۔ کافور مفرح ہے۔ دل و دماغ کو قوت دیتا ہے۔ اسہال، ذات الجنب، سل، پھیپھڑوں کے زخم کو ٹھیک کرتا ہے۔ کاہو کے تیل میں حل کر کے ناک میں ٹپکائیں تو ناک کی سوزش میں فائدہ کے ساتھ نیند جلد آتی ہے۔

حکیم نجم الغنی رامپوری اپنے مریضوں کو چنبیلی کے تیل میں کافور ملا کر دماغی کمزوری کے لیے سنگھاتے تھے اور یہی نسخہ وہ دانت کے سوراخوں پر درد رفع کرنے کے لیے لگاتے تھے۔ یہ کسی بھی زخم کا درد ساکن کرتا ہے، کھجلی کو رفع کرتا ہے۔ اگر کسی جگہ سے خون بہ رہا ہو اور رکنے میں نہ آتا ہو تو کافور چھڑکنے سے بند ہو جاتا ہے۔ ہرے دھنیا کے پتوں یا سرکہ یا ریحان کے پتوں میں کافور حل کر کے سر اور پیشانی پر مالش کرنے سے دردِ سر جاتا رہتا ہے۔ ناک میں ڈالنے سے نکسیر بند ہو جاتی ہے۔

قوتِ باہ پر کافور کا اثر اطباء میں بھی بحث کا باعث بنا ہوا ہے۔ ابن اسود اسے کمزور کر دینے والا بیان کرتا ہے۔ ویدک طب میں بھی اسے کمزوری کا باعث مانا جاتا ہے جبکہ بھاؤ

پرکاش اسے کمزوری کو دور کرنے والا کہتی ہے۔ یہ درد، تشنج، رعشہ، ورم مٹاتا ہے۔ پیاس کو بجھاتا ہے۔ پھوڑوں پر لیپ کرنے سے آنکھوں کا ورم چلا جاتا ہے۔ دمہ کے دورہ کی شدت کے دوران حکماء نے ۲ رتی کافور میں ۲ رتی ہینگ کی گولی چار چار گھنٹے بعد بڑے وثوق کے ساتھ بیان کی ہے مگر وہ اس کے ساتھ مریض کی چھاتی پر گرم پانی میں زیتون ملا کر اس کی ٹکور کرتے ہیں۔ کافور کو سرکہ میں حل کر کے اس میں گرم پانی ملا کر اس میں کپڑا تر کر کے گنٹھیا اور نقرس کے متورم جوڑوں پر سینک کرنے سے سوجن اتر جاتی ہے۔

بلغم نکالنے والی ادویہ کے ساتھ کافور ملانے سے پرانی کھانسی ٹھیک ہو جاتی ہے۔ کھانسی کے جدید شربتوں میں اکثر کے نسخہ میں کافور شامل ہوتا ہے۔ اس کے علاوہ حیض کا درد، مرگی، رعشہ اور اختلاج قلب میں کافور دینا مفید ہے۔ کافور کی دھونی سے بھی جریانِ خون رک جاتا ہے۔ ایک حصہ کافور کو چار حصہ کتھ میں ملا کر ۲ رتی کی گولیاں بنائی جاتی ہیں۔ یہ گولیاں صفراوی بخار اتار دیتی ہیں۔

کافور کو سرکہ میں حل کر کے بھڑ یا بچھو کے کاٹنے پر لگانے سے ورم اتر جاتا ہے۔ یہی نسخہ درد والے دانت کے لیے بھی مفید ہے۔

کافور دافعِ تعفن ہے۔ یہ جلد کی شریانوں کو پھیلاتا ہے اس لیے یہ پیٹ سے ریاح کو نکال دیتا ہے۔ بعض افراد کے لیے یہ ابتدا میں محرک ہوتا ہے اور بعد میں سست کر دیتا ہے۔ پرانے انگریزی ماہرین نے زنک سلک ایسڈ کے ایک فیصدی مرہم میں ۵ فیصدی کافور، نشاستہ اور بسمتھ شامل کر کے ایک مرتبہ مرہم بنایا تھا جسے جلد کی دیگر بیماریوں بلکہ داد اور چنبل میں بھی مفید پایا۔ مگر اب تیار کرنے کی کبھی ضرورت نہیں پڑی۔ کیونکہ اس کی بجائے طب نبوی سے مہندی، سناکی، حب الرشاد، کلونجی جیسے مفید اجزاء میسر آ گئے ہیں۔ جن کے فوائد لا انتہا اور ان سے کسی قسم کے نقصان کا بھی اندیشہ نہیں۔ جنسی امراض میں ایک بیماری میں پیشاب کی نالی کے اندر خون کا ٹھہراؤ پیدا ہو جاتا ہے۔ جس کی وجہ سے مریض کو ہر وقت خیزش اور سرعت محسوس ہوتی ہے۔ طب جدید میں اس کے علاج کے لیے سلور نائٹریٹ یا ارجیرول کو

ایک پیچیدہ اوزار کے ذریعہ نالی کے اندر لگایا جاتا ہے۔ سلور نائٹریٹ سے کئی ایک ناخوشگوار مسائل پیدا ہو سکتے ہیں۔ میو ہسپتال کے محکمہ امراض مخصوصہ میں تعیناتی کے دوران ہم نے مرحوم ڈاکٹر عبدالحمید ملک کے ساتھ زیتون کے تیل کافور، منتھول اور کلورل ہائیڈریٹ کا ایک مرکب تجویز کیا جسے سینکڑوں مریضوں کو نہایت شاندار اثرات کے ساتھ لگایا گیا۔

حقیقت یہ ہے کہ اندرونی طور پر کافور کا استعمال محفوظ نہیں۔ اس کے ذیلی اثرات کافی ہیں لیکن بیرونی استعمال کے لیے کافور ایک لاجواب دوائی ہے۔ ہر قسم کی کھجلی، درد، ورم اور سوزش میں اسے پورے اعتماد کے ساتھ استعمال کیا جا سکتا ہے۔ مگر عام حالات میں اسے جس شکل میں بھی استعمال کیا جائے نسخہ میں اس کی اپنی شرح دس فیصدی سے زیادہ نہ ہو۔

اطباءِ جدید کے مشاہدات

کافور بنیادی طور پر جلد کے لیے محرک ہے۔ وہاں لگنے کے بعد ٹھنڈک محسوس ہوتی ہے۔ پھر دورانِ خون میں اضافہ ہوتا ہے۔ اس صلاحیت کی بنا پر پٹھوں اور جوڑوں کی دردوں میں مالش کے جتنے بھی تیل یا لوشن بنتے ہیں، کافور ان کا جزو لاینفک ہے۔ خارش کو دور کرنے کے اکثر و بیشتر نسخوں میں یہ ضرور شامل ہوتا ہے۔ کیونکہ خارش کو، خواہ وہ کسی وجہ سے ہو، دور کرنا اس کی بنیادی صفت ہے۔

کافور کھانے سے پسینہ آتا ہے۔ یہ دل کو طاقت دیتا ہے۔ زمانہ قدیم میں مریض کے ڈوبتے دل کو تقویت دینے کے لیے تیل میں کافور ملا کر اس کے ٹیکے لگائے جاتے تھے۔ اس باب میں علم الادویہ کے ماہرین کا خیال تھا کہ ٹیکہ سے کافور جذب ہو کر جسم میں کسی افادیت کا باعث نہیں ہوتا۔ البتہ ٹیکہ کا درد دل پر معکوس اثرات سے حرکت پیدا کرتا ہے۔ اس لیے ٹیکہ میں خواہ خالص تیل ہی ہو فائدہ یکساں ہوگا۔ اس مشاہدہ کی بنا پر لوگوں نے کافور کے ٹیکے لگانے چھوڑ دیئے ہیں۔

کافور کا لگانا اور کھانا جراثیم کو مارتا ہے۔ یہ خمیر کو روکتا ہے۔ سکون آور ہے۔ اور تھوڑی

مقدار میں محرک باہ ہے۔ ہمارے ملک میں کافور اور دھنیا کے بارے میں یہ غلط تاثر ایک عرصہ سے قائم ہے کہ ان دونوں میں سے کسی ایک کا استعمال قوت باہ کو ختم کر دیتا ہے۔ بلکہ بعض اطباء انھیں نامردی کا باعث قرار دیتے آئے ہیں۔ یہ دونوں باتیں غلط ہیں۔ البتہ زیادہ مقدار میں کافور کا استعمال قوت باہ کو کمزور کر دیتا ہے۔

طب جدید میں کافور بلغم نکالنے، تپ دق کے علاج، زہروں کے علاج، اسہال، منہ کی سوزش، دماغی کمزوری، سردرد، گردوں اور جگر کی سوزش کے لیے استعمال میں رہی ہے۔ طب جدید میں اس کے دو مشہور مرکب آج بھی زیر استعمال ہیں۔ TR. CAMPHOR CO. کھانسی کی ایک مفید اور قابل اعتماد دوائی ہے جبکہ بیرونی استعمال کیلئے LINT. CAMPHOR CO. مقبول ہے۔

کافور کی اپنی ایک عجیب سی خوشبو اور تیز کسیلا ذائقہ ہے۔ یہ پڑا پڑا اڑ جاتا ہے اور اگر جلائیں تو تیز شعلے دیتا ہوا دھوئیں کے ساتھ جل جاتا ہے۔ مختلف ماہرین نے اسے ٹائی فس بخار، تپ محرقہ کی قسم کے بخاروں، خسرہ، بخار کی وجہ سے پیدا ہونے والے ہذیان، کالی کھانسی، دمہ، ہچکی، ہسٹریا، مراق، گنٹھیا، حیض کے دردوں، دانت درد، مرگی اور مالیخولیا میں استعمال کیا ہے۔ بخاروں کی شدید کمزوری اور دل بیٹھنے میں یہ مفید ہے۔ کافور اعصاب کو سکون دیتا ہے اس لیے لوگوں نے رعشہ میں اسے مفید قرار دیا ہے۔ ۳-۵ گرین کافور کو کسی گولی یا شربت میں دینے سے بیقراری کم ہو کر بخار کے مریضوں کی نبض بہتر ہو جاتی ہے۔ اور ان کو نیند آ جاتی ہے۔ چونکہ اس کا اثر دیرپا نہیں ہوتا اس لیے بار بار دینا پڑتا ہے اس کی نسوار زکام کی شدت کو کم کرتی ہے۔ بعض طبیب اس کا دھواں نالی کے ذریعہ دیتے ہیں۔ یہ دھواں چھاتی کی سوزشوں کو کم کرتا ہے۔ کافور کے دھوئیں سے مچھر اور دوسرے حشرات بھاگ جاتے ہیں۔ بچہ دانی کے درد کے لیے ۲ سے ۶ گرین کافور دیا جاتا ہے۔ اسی طرح جریان وغیرہ میں بھی کافور کا استعمال مفید سمجھا جاتا ہے۔ گاجروں کی کانجی کے پندرہ اونس میں کافور کی انگریزی لیکی منٹ کا ایک اونس ملا کر انیما کے ذریعہ پیٹ کے چرنوں کا علاج

کرتے ہیں۔

آدھا اونس کافور کو ململ کی پوٹلی میں باندھ کر ایک گیلن پانی میں چند گھنٹے لٹکاتے ہیں۔ اس سے "ماء الکافور" بن جاتا ہے۔ ہسٹریا اور دماغی عوارض میں اس پانی کے ایک سے دو اونس مفید مانے جاتے ہیں۔

بھارتی حکومت کے طب یونانی کے محکمہ کی تحقیقات کے مطابق کافور ابتدائی طور پر محرک ہے اور بعد میں مسکن ہو جاتا ہے۔ دافع تشنج، کاسر الریاح، منفث بلغم، پسینہ لانے والا، دافع تعفن اور مقامی طور پر خارش اور درد کو تسکین دینے والا بیان کیا ہے۔ اس لیے کافور کو ہر قسم کے درد، خواہ وہ عضلات، موچ یا اعصاب کی وجہ سے ہوں، میں اور سعال، ذات الریہ اور ذات الجنب میں، بیرونی طور پر لگاتے ہیں۔ اسہال، ہیضہ، نفخ، اور حمیات میں اس کا کھلانا مفید ہے۔

طب یونانی میں قرص طباشیر کافوری، تریاق اعظم، قرص سرطان کافوری، اس کے مشہور مرکبات ہیں۔

ایک زمانہ میں ڈاکٹروں کو کافور پر اس حد تک اعتماد تھا کہ جرمنی میں کبھی کوئی مریض ایسا نہیں مرتا تھا جسے آخری وقت میں زندگی دلانے کے لیے کافور کا ٹیکہ نہ لگایا جائے۔ خیال کیا جاتا تھا کہ یہ ڈوبتے ہوئے دل کو بھی چلا سکتا ہے۔ مگر اب جبکہ ادویہ کے اثرات کی پڑتال اور تصدیق کے لیے آلات ایجاد ہو گئے ہیں، کافور کا دل کو حیات نو دینے والے اثر کی تصدیق نہیں ہو سکی۔ ماہرین ادویہ کا خیال ہے کہ ٹیکہ کے درد کی وجہ سے دل پر تحریک کے معکوس اثرات کسی فائدہ کا باعث ہوتے ہیں۔ لیکن یہ فائدہ کسی بھی ٹیکے سے حاصل کیا جا سکتا ہے۔ کافور ضروری نہیں، اس کی مقبولیت گھٹتے گھٹتے مالش کی دواؤں اور خارش کی مرہموں تک رہ گئی ہے۔

ہومیوپیتھک طریقہ علاج

کافور کے بارے میں اس طب کے موجد ہنیمن نے بھی شبہ کا اظہار کیا ہے۔ وہ

لکھتا ہے کہ اس کے اثرات اور فوائد ہر حال میں مختلف اور بعض جگہ بالکل اُلٹ ہوتے ہیں۔ جب جسم سرد رہتا ہو، دل ڈوبتا محسوس ہو، نبض کمزور ہو، درجہ حرارت اعتدال سے نیچے چلا جائے اور ٹھنڈے پسینے آتے ہوں تو یہ موقع ہومیو پیتھک کیمفر دینے کا ہے۔ مریض کو چکر آتے ہیں۔ سردی محسوس ہوتی ہے۔ عضلات میں تشنجی حرکات ہوتی ہیں۔ موسم میں معمولی تبدیلی سے زکام ہو جاتا ہے۔ کندھوں کے پیچھے درد ہوتا ہے۔ نیند اُڑ جاتی ہے اور چہرہ نیلگوں نظر آتا ہے۔

-☆-

کدّو ۔۔۔ یقطین

PUMPKIN

CUCURBITA PEPO

پھلوں اور سبزیوں کا ایک عظیم خاندان علم نباتات میں CUCURBITACEAE کے نام سے مشہور ہے۔ جس میں خربوزہ، اندرائن، کھیرا، ککڑی، کدو، چپن، حلوہ کدو، توری، اندرائن پھل، ارنڈ خربوزہ زیادہ مشہور ہیں۔ کدو کی متعدد اقسام ہیں۔ جن میں گول کدو، لمبا کدو یا گھیا، حلوہ کدو، سرخ کدو، پیلا یا سفید کدو بلکہ کڑوا کدو ان میں سے کڑوے کو GOURD اور دوسری پکانے والی اقسام کو عام طور پر PUMPKIN کہتے ہیں۔ عام کھانے والے کدو کو CUCUR ALBA کہتے ہیں لیکن نمکارنی اسے LAGENARIA VULGARIS کہنا پسند کرتا ہے۔ جبکہ اس کو کرنل چوپڑا کسی مسہل کی قسم قرار دیتا ہے۔ ہومیوپیتھی میں عام گھریلو کدو کو CUCURBITA PEPO کا نام دیا گیا ہے۔

قرآن مجید میں اسے یقطین کے نام سے پکارا گیا ہے۔ عام عرب اسے "دباء" یا "قرع" کہتے ہیں۔ سر ولیم لین نے کدو کے نام پر تفصیلی بحث کی ہے اور وہ ابن الجزری کی تائید کے ساتھ دباء کو لغوی لحاظ سے غلط قرار دیتے ہیں اور اس کا صحیح نام "یقطین" قرار دیتے ہیں۔ احادیث میں کدو کو "قرع" کے نام سے بیان کیا گیا بلکہ دو ایک روایات ایسی بھی ہیں جن میں اسے دباء کے نام سے بھی ذکر کیا گیا ہے۔ قرآن مجید کا نام غلط نہیں ہو سکتا اور احادیث کو لغوی طور پر غلط قرار دینے کی جرأت آج تک کسی زبان دان کو میسر نہیں ہوئی۔

اس سے امکان یہ ہے کہ یقطین، دباء اور قرع اگرچہ تینوں کدو کے نام ہیں۔ لیکن وہ نباتاتی ناموں کی طرح اس کی مختلف شکلوں کی وضاحت کرتے ہیں۔ مثلاً بڑا گول کدو اگر یقطین سمجھا جائے تو لمبا دباء ہو سکتا ہے۔

کدو ایک عام سبزی ہے جو کہ دنیا بھر میں کاشت کی جاتی ہے۔ چونکہ اس کے پھل کا وزن زیادہ ہوتا ہے۔ اس لیے یہ ایک بیل کے ساتھ لگتی ہے جو زمین پر رینگتی ہے۔ زرعی قسم کے علاوہ جنگلوں میں اس کی ایک خودرو قسم بھی ملتی ہے۔ جسے جنگلی کدو کہتے ہیں۔ یہ ذائقہ میں کڑوا اور حجم میں مزروعہ اقسام سے بڑا ہو جاتا ہے۔ اگرچہ مزروعہ اقسام میں بھی کڑوے کدو ملتے ہیں لیکن ان کی تعداد بہت کم ہوتی ہے۔ ہمارے یہاں کے عام کدو آدھ پاؤ سے ایک کلوگرام وزن تک ہوتے ہیں لیکن عمدہ سبزیاں کاشت کرنے کا شوق رکھنے والوں کے یہاں بڑے کدو بھی پیدا ہوتے ہیں۔ ضلع ہزارہ کے مرحوم مہدی زمان خان نے دس کلو کا کدو کاشت کیا۔

امریکہ میں ۶۔۳ کلو وزن کے کدو اکثر دیکھنے میں آتے ہیں جبکہ بعض کسانوں کا دعویٰ ہے کہ ان کے یہاں ۳۰ کلو وزن کا کدو بھی ہوتا ہے۔

ہندوستان میں کدو بڑے شوق سے کھایا جاتا رہا ہے۔ اس کو سبزی، ارائتہ، کھیر، مربہ اور حلوہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔ مولوی عبدالحلیم شرر لکھنوی نے لکھنو کے باورچیوں کے کمالات کے سلسلہ میں بیان کیا ہے کہ وہ بڑے بڑے کدو لے کر ان کو اس کمال سے پکاتے تھے کہ باہر کا چھلکا کچے کدو کی طرح سبز اور چمکدار رہتا تھا۔ اور کھولیے تو اندر سے پوری طرح پکا ہوا اور نہایت لذیذ۔

لاہور کے ایک مشہور ہوٹل کی "کھیر خاص" مشہور ہے۔ معلوم ہوا کہ یہ کھیر چاول کی بجائے کدو سے بنائی جاتی ہے۔ یورپ میں اس کا شوربا اور پڈنگ بڑے شوق سے کھاتے ہیں۔ کینیڈا اور امریکہ میں کرسمس کے موقع پر کدو کا حلوہ اس شوق سے لازماً پکایا جاتا ہے جس طرح ہمارے یہاں عید پر سویاں بنتی ہیں۔

موسیقی کی دنیا میں کدو کو بے پناہ مقبولیت حاصل ہے۔ بڑے کدو یا جنگلی کدو جب شاخ کے ساتھ لگا لگا سوکھ جائے تو اس کی بیرونی جلد سخت ہو جاتی ہے۔ اسے اندر سے صاف کر کے سادھو اپنے ہاتھ میں رکھتے ہیں۔ کمنڈل نما یہ برتن ان کا ٹریڈ مارک سا بن کر رہ گیا ہے۔ خشک کدو سے تار والے تمام سازوں کا پیندا بنتا ہے جیسے کہ ستار، وچتر بین، تان پورا، بین، اک تارا، کنگ، سارنگی، سرود وغیرہ اگرچہ ان کا ڈھول لکڑی سے بھی بن سکتا ہے لیکن آواز میں جو گونج اور سروں کا اظہار کدو کے پیندے سے ہوتا ہے وہ کسی اور چیز سے نہیں ہوتا۔ سپیروں کی بین میں کدو اس کے درمیان میں لگا ہوتا ہے بلکہ بین کی بعض شکلوں میں اس کا نچلا حصہ بھی کدو ہی سے مخلوق ہوتا ہے۔

قرآن مجید کے ارشادات

حضرت یونس علیہ السلام کو آزمائش کا ایک عرصہ مچھلی کے پیٹ میں محبوس ہو کر گزارنا پڑا، جہاں وہ خدا سے توبہ کرتے اور اس کی عبادت کرتے رہے۔ پھر ان کا دور ابتلا ختم ہوا اور توبہ قبول کر لی گئی۔ مچھلی نے انہیں کنارے پر اگل دیا۔ مفسرین کا خیال ہے کہ یہ مقام یمن کا ساحلی علاقہ تھا۔ اس باب میں ارشاد باری ہے۔

فنبذنه بالعراء وهو سقيم. وانبتنا عليه شجرة من يقطين. وارسلنه الى مائة الف اويزيدون. فامنوا فمتعنهم الى حين. (۱۴۶:۴۸)

(پھر ہم نے ڈال دیا ان کو کھلے میدان میں جبکہ وہ بیمار اور کمزور تھے، ان کے اوپر ہم نے کدو کی بیل اگا دی۔ ان کو ہم نے مامور کیا ایک لاکھ یا اس سے بھی زیادہ افراد پر۔ پس وہ لوگ ایمان لائے اور ہم نے ان کو فیضیاب کیا ایک عرصہ تک)

حضرت یونس علیہ السلام کی حالت بالکل ایسی تھی جیسی کہ ایک نوزائیدہ بچے کی ہوتی

ہے۔ وہ ملنے جلنے تک کے قابل نہ تھے اس لیے ان کو یقطین کے پیڑ کے نیچے ڈالا گیا۔ جس کے بڑے بڑے پتوں کی چھاؤں میں وہ آرام سے لیٹے رہے۔ حضرت عبداللہ بن مسعودؓ اور حضرت عبداللہ بن عباسؓ یقطین سے مراد قرع لیتے ہیں۔ یعنی کہ کدو۔ جبکہ حضرت سعید بن جبیرؒ یقطین سے مراد ہر وہ درخت لیتے ہیں جس کا تنا نہ ہو اور وہ بیل کی مانند ہو۔ قرآن مجید نے یقطین کا شجر بیان کیا ہے۔ شجر کے معنی درخت ہیں۔ جبکہ کدو کا درخت نہیں ہوتا۔ ابن کثیرؒ یقطین کے بارے میں سعید بن جبیرؒ سے اتفاق کرتے ہیں اور ان کو زبان دانی کے ماہر ولیم لین سے بھی تائید میسر ہے کہ یقطین سے مراد کدو بھی ہو سکتا ہے۔ اور اس کا یہ مطلب بھی ہو سکتا ہے کہ کدو کے خاندان کے کسی درخت کے سایہ میں جیسے کہ توری یا ککڑی یا پیٹھا وغیرہ۔

ایک کمزور اور ناتواں کو یقطین کے بڑے بڑے پتوں کے سایہ میں آرام ملا۔ غالباً وہ اسے کھاتے بھی رہے۔ کیونکہ کدو ثقیل نہیں ہوتا اور کسی بھی بیماری کے مریض کو بلا جھجک دیا جا سکتا ہے۔ اس لیے اللہ تعالیٰ نے حضرت یونس علیہ السلام کی کمزوری کے مدنظر انہیں غذا میں کدو مرحمت فرمایا۔ اسے کھانے سے ان کو توانائی میسر ہوئی کہ وہ ایک لاکھ افراد یا اس سے بھی زیادہ کے ایک قبیلہ میں رشد و ہدایت کے لیے تشریف لے گئے۔

کتاب مقدس

توریت مقدس میں حضرت یونس علیہ السلام کا واقعہ بڑی تفصیل سے مذکور ہے ان کی زمین پر واپسی کے سلسلہ میں ارشاد ہوا۔

> ''تب خداوند نے کدو کی بیل اگائی اور اسے یوناہ (یونس) کے اوپر
> پھیلایا کہ اس کے سر پر سایہ ہو۔ اور وہ تکلیف سے بچے اور یوناہ اس
> بیل کے سبب سے نہایت خوش ہوا'' (یوناہ ۶:۶۔۴)

یہاں پر جس طرح بیان کیا گیا ہے وہ تقریباً اسی طرح ہے جس طرح کہ قرآن مجید

میں آیا۔

ارشاداتِ نبویؐ

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنے ایک غلام کو آزاد کر دیا۔ اس نے درزی کا کام شروع کیا۔ خدا نے برکت ڈالی اور ممنونیت کے اظہار میں اس نے آپ کی خادمِ خاص سمیت کھانے کی دعوت کی۔ اس دعوت کی روئیداد حضرت انس بن مالکؓ یوں بیان کرتے ہیں۔

> انّ خیاطًا دعا النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم بطعام صنعہ فذھبتُ مع النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم فقرّب خبز شعیر ومرقًا فیہ دباء قدید فرایتُ رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم یتتبّع الدباء من حوالی القصعۃ فلم ازل احبُّ الدباء یومئذٍ. (بخاری، ترمذی، ابوداؤد)
>
> (ایک درزی نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے کھانے کی دعوت کی۔ میں ان کے ساتھ گیا۔ اس نے جَو کی روٹی اور سوکھے گوشت کے سالن میں کدو پیش کیا۔ میں نے دیکھا کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم تھالی کے اطراف سے کدو کے ٹکڑے تلاش کر کر کے کھاتے تھے۔ اس دن کے بعد سے مجھے کدو سے محبت ہو گئی)

یہ حدیث بخاری نے چار مختلف مقامات پر کئی ذرائع سے بیان کی ہے اور ہر جگہ الفاظ اور معانی تقریباً یکساں ہیں۔

حضرت انس بن مالکؓ بیان کرتے ہیں۔

> کان النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم یحبّ القرع (ابن ماجہ)
>
> (نبی صلی اللہ علیہ وسلم کدو سے محبت کرتے تھے)۔

حکیم بن جابرؒ اپنے والد گرامی حضرت جابر بن عبداللہؓ سے روایت کرتے ہیں:

دخلت علی النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم فی بیتہ وعندہ هذہ الدباء فقلت ای شیء هذا قال هذا القرع هو الدباء نکثر بہ طعامنا۔ (ابن ماجہ)

(میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں حاضر ہوا، ان کے پاس ایک کدو تھا، میں نے پوچھا یہ کیا چیز ہے۔ انہوں نے کہا کہ یہ کدو ہے ہم اسے بہت کھاتے ہیں)

حضرت انس بن مالکؓ روایت فرماتے ہیں۔

بعثت معی ام سلیم بمکتل فیہ رطب الی رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم فلم اجدہ وخرج قریباً الی مولًا لہ دعاہ۔ فصنع لہ طعاماً فاتیتہ وھو یاکل قال فدعانی لاٰکل معہ قال وضع ثریدۃً بلحم وقرع وقال فاذا ھو یعجبہ القرع قال فجعلت اجمعہ فادنیہ منہ فلما طعمنا منہ رجع الی منزلہ و وضعت المکتل بین یدیہ فجعل یاکل ویقسم حتی فرغ من اخرہ۔ (ابن ماجہ)

(میری والدہ ام سلیمؓ نے کھجوروں کا ایک ٹوکرہ دے کر مجھے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں روانہ کیا۔ وہ گھر میں تشریف نہ رکھتے تھے۔ اپنے ایک غلام کے یہاں دعوت پر گئے تھے۔ میں وہاں گیا تو آپ کھانا کھا رہے تھے۔ کھانے میں گوشت اور کدو کا ثرید پیش خدمت تھا۔ انہوں نے مجھے بھی شامل فرمایا۔ میں جانتا تھا کہ آپ کو کدو پسند ہے۔ میں اس کے قتلے اکٹھے کر کے آپ کے سامنے کرتا گیا۔ کھانے سے فراغت پا کر ہم گھر گئے تو میں نے کھجوروں کا ٹوکرا آپ کے سامنے رکھا۔ آپ اس میں کھا بھی رہے تھے اور لوگوں کو

تقسیم بھی کرتے جاتے تھے۔ اور اس طرح اسے اسی وقت ختم کر دیا)

اس حدیث کو ترمذی نے بھی کھجور کے ذکر کے بغیر انہی سے روایت کیا ہے۔ حضرت حکیم بن جابر جن کو ابن طارق یا ابن ابی طارق بھی کہتے ہیں روایت کرتے ہیں:

دخلت علی النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم فرایتُ عندہ دباء یقطع فقلت ما ھذا قال نکثر بہ طعامنا (شمائل ترمذی)

(میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں حاضر ہوا، دیکھا کہ آپ کدو کے قتلے کر رہے ہیں۔ میں نے عرض کیا کہ اس سے کیا بنے گا؟

ارشاد ہوا کہ اس سے سالن میں اضافہ کیا جائے گا)

حضرت انس بن مالکؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

الدباء یکثر الدماغ ویزید فی العقل (دیلمی)

(کدو دماغ کو بڑھاتا اور عقل میں اضافہ کرتا ہے)۔

حضرت عطاء بن ابی رباحؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

علیکم بالقرع فانہ یزید فی العقل ویکثر فی الدماغ (ابن حبان)

(تمہارے لیے کدو موجود ہے وہ عقل کو بڑھاتا اور دماغ کو طاقت دیتا ہے)

حضرت واثلہؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

علیکم بالقرع فانہ یزید فی الدماغ وعلیکم بالعدس فانہ قدس علیٰ لسان سبعین نبیًا۔ (طبرانی)

(تمہارے لیے کدو موجود ہے کہ یہ دماغ کو بڑھاتا ہے، مزید تمہارے لیے مسور کی دال ہے جسے کم از کم ستر پیغمبروں کی زبان پر

لکھنے کا شرف حاصل رہا ہے)

ہشام بن عروہ اپنے والد سے روایت کرتے ہیں کہ انہوں نے حضرت عائشہؓ سے کدو کے بارے میں پوچھا تو انہوں نے فرمایا:

قال لی رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم یا عائشۃ! اذا طبختم قدرًا فاکثروا فیھا من الدباء۔ فانھا تشد قلب الحزین۔ (الغیلانیات)

(مجھے مخاطب کرتے ہوئے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔ اے عائشہؓ! جب خشک گوشت پکاؤ تو اس میں کدو ڈال کر اضافہ کر لیا کرو۔ کیونکہ یہ غمگین دل کو مضبوط کرتا ہے)

ابو طالوت بیان کرتے ہیں:

دخلت علی انس بن مالکؓ۔ وھو یا کل القرع۔ ویقول: یالک! من شجرۃ ما احبک الی الحب رسول اللّٰہ ایاک۔

(میں حضرت انس بن مالکؓ سے ملنے گیا تو وہ کدو کھا رہے تھے۔ اور اسے مخاطب کر کے فرما رہے تھے کہ تو ایک ایسے درخت سے ہے جس سے میں اس لیے محبت کرتا ہوں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم اسے پسند کرتے تھے)

محدثین کے مشاہدات

کدو ایک ہلکی غذا ہے جو خود جلد ہضم ہوتا ہے اور اس دوران کسی قسم کی مشکل پیدا نہیں کرتا۔ خود جلد ہضم ہونے کے ساتھ دوسری غذاؤں کو ہضم کرنے میں مددگار ہوتا ہے۔ بخار کے مریضوں کو بے حد مفید ہے۔ ایک اور روایت میں یہ بخار کے مبتلاؤں کو آرام اور سکون

دیتا ہے۔

کہتے ہیں کہ حضرت عبداللہ بن عمرؓ کے دسترخوان پر ایک روز کدو کا سالن تھا ان کے فرزند حضرت سالم بن عبداللہ نے کہا کہ مجھے کدو پسند نہیں۔ اس پر حضرت عبداللہؓ نے فرمایا کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کدو سے محبت فرماتے تھے۔ سالم نے جواب میں کہا مجھے پسند نہیں۔ حضرت عبداللہؓ نے فرمایا کہ کسی چیز کو پسند یا ناپسند کرنا تمہارا حق ہے مگر جب تمہیں یہ بتایا جائے کہ کوئی چیز نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو محبوب تھی اور تم اس کے بعد پھر رد کرو تو یہ عمل توہین رسالت کے مترادف ہے۔ ایسے بے ادب کے لیے میرے گھر میں کوئی جگہ نہیں۔ انہوں نے اپنے بیٹے کے ساتھ ایک عرصہ تک بول چال بند کر دی۔

سنت نبویؐ کے پیش نظر محدثین کے یہاں کدو کو بڑی اہمیت حاصل رہی ہے اور مختلف بیماریوں بلکہ کمزوریوں کے علاج میں بھی اسے بڑی عقیدت کے ساتھ کھایا جاتا رہا ہے۔

حضرت عائشہ صدیقہؓ سے منقول ہے:

من اکل القرع بالعدس رق قلبه وزید فی جماعه و ان اخذ بالرمان الحامض والسماق نفع الصفراء

(ابن القیم)

(جس کسی نے مسور کی دال کے ساتھ کدو پکا کر کھایا اس کا دل مضبوط ہوا اور قوت مردمی میں اضافہ ہوا۔ اگر اسے میٹھے انار اور سماق کے ساتھ ملایا جائے تو یہ صفرا کو دور کرتا ہے)

سماق ایک پتھر ہے جس سے لوگ کھرل بنایا کرتے تھے۔ اس کے ایک معنی تو یہ ہیں کہ اسے انار کے پانی کے ساتھ سماق کے کھرل میں گھسنے کے بعد استعمال کریں۔ محمد احمد ذہبیؒ نے سماق کو نباتات میں بیان کر کے اسے بھوک بڑھانے والا قرار دیا ہے۔

اس کے چھلکے کا پانی نچوڑ کر عرق گلاب میں ملا کر کان میں ڈالنے سے وہاں کے ورم کم ہو جاتے ہیں۔ یہ نسخہ آنکھوں کی سوزش میں مفید ہے۔ کدو کا پانی جوڑوں پر ملنے سے درد ول

کو آرام دیتا ہے۔

کدو کو اسی کے ساتھ پکا کر کھانے سے کھٹی خلطیں پیدا ہوتی ہیں۔ سرکہ اور مرچ کے ساتھ ملا کر کھانے سے جسم کے غلیظ مادے نکل جاتے ہیں۔ اگر اسے بہی (سفرجل) کے ساتھ پکا کر کھایا جائے تو جسم کو عمدہ غذائیت اور توانائی مہیا کرتا ہے۔ اگر قابض چیزوں کے ساتھ کھایا جائے تو یہ قابض ہے۔ ورنہ گوشت یا دال مسور کے ساتھ قبض کشا ہے۔ پیاس کو کم کرتا ہے۔ گرمی کے سردرد کو دور کرتا ہے۔ پیٹ کو نرم کرتا ہے۔ بخار توڑنے کے لیے کدو کو کھانے اور اس کو کاٹ کر جسم پر پھیرنے سے کوئی دوائی افضل نہیں۔ اسے سنجبین کے ہمراہ گل حکمت کر کے پکایا جائے یا تنور میں رکھ کر گرم کیا جائے تو اس سے پانی نکلتا ہے۔ یہ پانی شدید بخار کی حدت کو کم کرتا ہے۔ پیاس بجھاتا ہے اور عمدہ غذا ہے۔ اس پانی میں سرکہ یا سنگترے کا رس ملائیں یا بہی کے ساتھ پکائیں تو جسم سے تمام صفراوی مادے نکال دیتا ہے۔

کدو کو پکا کر اس کا پانی شہد ملا کر دینے یا نطرون کے ساتھ پکا کر دینے سے جمی ہوئی بلغم نکل جاتی ہے۔ کدو کو گھوٹ کر اسے سر پر لگانے سے کھوپری کی جلد کی جلن جاتی رہتی ہے۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات

پیاس بجھاتا ہے جگر کی گرمی اور صفرا کو دور کرتا ہے۔ منہ سے کھوتا، اور پیشاب آور ہے۔ پیٹ کو نرم کرتا ہے۔ اس کو نمک اور رائی ملا کر پکانے سے مضر اثرات ختم ہو جاتے ہیں۔ صفراوی مزاج والے اگر انار شیریں اور سماق کے ساتھ کھاویں تو جسم پر پھنسیاں ختم ہو جاتی ہیں۔ اس کو سونگھنا بھی مفید ہے۔ کچے کدو کا رس نکال کر روغن گل ملا کر کان میں ڈالنے سے ورم جاتا رہتا ہے اور سر پر ملنے سے سردرد کو سکون آتا ہے۔ کدو کا بھرتہ کر کے اس کا پانی نکال کر آنکھ میں ڈالنے سے یرقان کی زردی جاتی رہتی ہے۔

کدو کو کھانڈ کے ساتھ پکا کر دینے سے جنون اور خفقان میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے

پانی کی کلیاں کرنے سے مسوڑھوں کا ورم جاتا رہتا ہے۔ کدو کا چھلکا پیس کر کھانے سے آنتوں اور بواسیر سے آنے والا خون بند ہو جاتا ہے۔ جگر کی سوزش میں کدو کا مربہ از حد مفید ہے۔

کچا کدو آنتوں کو مضر ہے۔ اس کی رائی اور نمک، لہسن اور سیاہ مرچ سے اصلاح ہوتی ہے۔ گرم مزاج والوں کے لیے سرکہ یا انگور سے اصلاح کریں۔

کدو کی بیل کے پتے دست آور ہیں۔ ان کو ابال کر چینی ملا کر پینے سے یرقان کو فائدہ ہوتا ہے۔ خفقان کے مریضوں کا سر مونڈ کر اس پر کدو پیس کر لیپ کیا جائے۔ کدو کے بیج خون نکلنے کو روکتے ہیں۔ جسم کو فربہ کرتے ہیں۔ وید کہتے ہیں کہ یہ بیج ٹھنڈے ہوتے ہیں اور سر درد کو دور کرتے ہیں۔ کدو کا تیل سر میں ملنے سے نیند آتی ہے۔

کیمیاوی ہیئت

بھارت میں بمبئی کے محکمہ زراعت کے گزٹ کے مطابق اس میں تیل، بیروزہ، لحمیات، مٹھاس پائے جاتے ہیں۔ تازہ کدو میں ۹۸.۵ فیصدی پانی ہوتا ہے اس کے علاوہ نشاستہ اور البیومن کی طرح کے مرکبات ہیں۔ گول کدو کے بیجوں میں ہر سو گرام میں ۰.۰۰۹ ملی گرام سنکھیا بھی ملتا ہے۔

ایک سو گرام کدو میں مندرجہ ذیل کیمیاوی عناصر اس ترتیب سے ملتے ہیں۔

PROTEINS	۰.۶
FATS	-
CARBOHYDRATES	۳.۴
CALORIES	۱۶
SODIUM	۱.۳۰
POTASSIUM	۳.۹

CALCIUM	۳۹
MAGNESIUM	۸٫۲
IRON	۰٫۳۹
COPPER	۰٫۰۸
PHOSPHORUS	۱۹٫۳
SULPHUR	۹٫۵
CHLORIDES	۳۲٫۱

حکومت برطانیہ کے تحقیقی ادارہ کے مطابق اس میں پانی کی مقدار ۹۴۔۸۱ فیصدی کے درمیان ہوتی ہے۔ مٹھاس ۷٫۲ فیصدی، نشاستہ ۷٫۰ فیصدی اور نائٹروجن والے عناصر ۱۰٫۰ فیصدی ہوتے ہیں اس میں LUTEIN اور CURCUBITIN بھی ملتے ہیں۔ بیجوں میں گلوکوسائیڈ PALMATIC OLEIC LINOLEIC STEARIC ترشے پائے جاتے ہیں۔

جدید تحقیقات

کدو کی مختلف اقسام کو علم نباتات کے ماہرین نے اس کی شکل اور رنگ کے مطابق سفید کدو کو CUCURBITA ALBA سفید کی ایک اور قسم C. PEPO ہے جو دواسازی میں مستعمل ہے۔ سرخ کدو C. MAXIMA C. LAGENARIA, C. MOSCHATA C. CITRULUS کو اصل میں صحیح کدو سمجھا جاتا ہے۔

بنگال، اتر پردیش اور دکن میں کدو کی ایک قسم CUCUMIS VITALISSIMUS گھروں میں کاشت کی جاتی ہے۔ حکومت بمبئی کے محکمہ زراعت نے اسے گردوں سے پتھری نکالنے والا اور مدر البول قرار دیا ہے۔ اس کے بیجوں میں بھی تیل ہوتا ہے۔ مرہٹی میں اسے ترکلڑی کہتے ہیں۔

اسی خاندان کا ایک اور فرد CUCUMIS TRIGONUS جسے انگریزی میں کڑوا

کدو کہتے ہیں۔اس کا پھل بھوک بڑھاتا ہےاور صفرا کو دور کرتا ہے۔اس کی میٹھی اور کڑوی دونوں قسمیں ہوتی ہیں، کڑوی نہ تو پکائی جاتی ہے اور نہ ہی دوا میں پڑتی ہے۔ انڈے کی طرح کا کدو CUCUMIS AGRESTIS کہلاتا ہے۔ اس خاندان کا ایک رکن C.CITRULUS بھی ہے جو کہ تربوز ہے۔

کدو کی اتنی اقسام کی تشریح کرنے کے بعد ماہرین نے تربوز کو بھی فوائد میں اسی کے ساتھ شامل کیا ہے۔ وسطی ہند اور بمبئی میں کدو کے بیج پیٹ کے کیڑے مارنے میں بڑی شہرت رکھتے ہیں۔طریقہ یہ ہے کہ ایک چمچہ مغز کدو کو چینی کے ساتھ سوتے وقت دے کر صبح کسٹرائل پلا دیتے ہیں۔

بھارتی ماہرین نے کدو کے طبی اثرات کے خلاصہ میں اسے پیٹ سے کیڑے نکالنے والا اور مدر البول قرار دیا ہے۔ مغز کدو کے دو بڑے چمچے شہد کے ساتھ دینے سے پیشاب کی جلن ختم ہو جاتی ہے۔کدو کا گودا خشک کر کے اس کا جوشاندہ بواسیر اور پھیپھڑوں سے آنے والے خون کی بہترین دوائی ہے۔

ہم نے کدو کے چھلکے پیس کر روغن زیتون اور مہندی کے پتوں کے ہمراہ کھرل کرنے کے بعد ہلکی آنچ پر پانچ منٹ پکانے کے بعد ایسے مریضوں پر آزمایا جن کی بواسیر کا خون بند نہیں ہوتا تھا۔اس کے ساتھ ہی کدو پیس کر شہد ملا کر دن میں تین مرتبہ کھلایا گیا۔خون دو دن میں بند ہو گیا۔ایک مریض کے پھیپھڑے ٹھیک ہونے کے باوجود تھوک میں خون آتا تھا۔ کدو دینے سے ٹھیک ہو گیا۔

کدو کی ڈنڈی کا وہ حصہ جو پھل کے ساتھ ہوتا ہے اسے کاٹ کر سکھا لیا جائے اگر کسی کو زہریلا کیڑا اور خاص طور پر ہزار پا کاٹ لے تو اس کو یہ شہد میں ملا کر بار بار چٹایا جائے اور اس کو لگایا جائے تو وہ ٹھیک ہو جاتا ہے۔

ہمارے تجربات میں کدو پیٹ کی تیزابیت میں بھی اکسیر پایا گیا۔ مریض کو خصوصی اہتمام کے بعد کم مرچ کے ساتھ کئی دن تک کدو کا سالن کھلانے سے آنتوں کی جلن ٹھیک ہو

گئی۔ اکثر میں تو مرض کی شدت میں پہلے روز سے ہی کمی آ گئی۔

کدو کے پتوں کا جوشاندہ قبض کا آسان اور محفوظ علاج ہے۔ کدو کے چھلکو سرکہ میں کھرل کر کے پیروں پر لگانے اور اسی محلول کو کھانے سے پیروں کی جلن ٹھیک ہو جاتی ہے۔ اطباء دہلی کڑوے کدو کو خشک کر کے جلا کر شہد میں ملا کر اس کی سلائی ایسے مریضوں کی آنکھوں میں لگاتے تھے جن کو رات کو ٹھیک سے نظر نہیں آتا۔

حکیم مفتی فضل الرحمٰن بخار اور سر میں جلن کے مریضوں کے جسم پر کدو کاٹ کر پھیرتے تھے، اور بخار چند منٹوں میں کم ہو جاتا تھا۔ مفتی صاحب یرقان اور آنتوں کی جلن اور پرانے زکام کے لیے کدو پر آٹا لیپ کر کے اسے گرم تنور میں کچھ دیر رکھتے تھے پھر اس کے پیندے میں سوراخ کرتے تو اس کا سارا پانی نکل جاتا۔ یرقان میں یہ پانی شہد ملا کر پلایا جاتا اور پرانے زکام میں اس کے قطرے ناک میں ڈالے جاتے تھے۔

ہومیو پیتھک طریقہ علاج

اس طریقہ علاج میں کدو کی قسم C. PEPO کو استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ متلی اور قے کی بہترین دوائی ہے۔ حاملہ عورتوں کو حمل کے ابتدائی ایام میں صبح کی متلی اور استغراق کو روکنے کے لیے اکسیر ہے۔ زہریلی ادویہ سے پیدا ہونے والی سوزش اور متلی میں مفید ہے۔ پیٹ کے کیڑے نکالنے کی محفوظ اور یقینی دوائی ہے۔

☆

کستوری ۔۔۔ مسک

MUSK

MOSCHUS MOSCHIFEROUS

حیوانی ذرایعہ سے حاصل ہونے والی خوشبوؤں میں کستوری کو ایک منفرد مقام حاصل ہے یہ کسی بھی خوشبو سے زیادہ مقبول اور پسندیدہ رہی ہے۔ اس کی خوشبو دیرپا اور کسی بھی بدبو یا خوشبو پر غلبہ پا سکتی ہے۔ اس صلاحیت کے بارے میں ایک فارسی شاعر نے کہا ہے کہ کستوری اپنا پتہ خود بتا دیتی ہے۔ اور اس بارے میں عطار کو کچھ بتانے کی ضرورت نہیں رہتی۔ حیوانی ذرائع کے علاوہ خوشبوؤں کی ایک کثیر تعداد نباتاتی اور کیمیائی طریقوں سے حاصل ہوتی ہے۔ خوشبو سازی کی صنعت میں اس وقت فرانس کو دنیا بھر میں برتری حاصل ہے وہاں پر تیار ہونے والی ہر عمدہ خوشبو میں یا تو کستوری شامل ہوتی ہے یا مصنوعی طریقہ سے اس کی خوشبو پیدا کر لی جاتی ہے۔ کیونکہ علم میں تمام تر ترقیوں کے باوجود آج تک اس سے عمدہ خوشبو میسر نہیں آ سکی بلکہ جب وہ کسی خوشبو کے اثر کو نمایاں یا دیرپا کرنا چاہتے ہیں تو اس میں کستوری شامل کرتے ہیں۔

کستوری بلند پہاڑوں پر پائے جانے والے ایک ہرن نما جانور MOSCHUS MOSCHIFEROUS کے جسم میں ایک تھیلی میں پائی جاتی ہے۔ اس ہرن کو فارسی دانوں نے "آہو" اور "آہوئے ختن" قسم کے نام دیئے ہیں۔ یہ قد اور جسم میں عام ہرن سے قدرے چھوٹا، تنہائی پسند اور تبت، بھوٹان، چین، روس، نیپال، آسام اور کوہ ہمالیہ کے ان

علاقوں میں پایا جاتا ہے جن کی بلندی آٹھ ہزار فٹ سے زیادہ ہو اس تنہائی پسند جانور پر جب بہار آتی ہے تو نر کے تولیدی غدود ایک لیس دار رطوبت پیدا کرتے ہیں جس میں تیز خوشبو ہوتی ہے۔ یہ خوشبو مادہ کو اپنی طرف ملتفت کرنے کے لیے پیدا ہوتی ہے۔ اور ناف اور تولیدی اعضاء کے درمیان جلد کے نیچے ایک تھیلی میں جمع ہوتی ہے۔ چونکہ تھیلی ناف کے پیچھے ہوتی ہے۔ اس لیے عرف عام میں ''نافہ'' کہلاتی ہے۔

اطباء قدیم میں اس کی ماہیت اور نوعیت مدتوں تخمسہ کا باعث رہی ہے۔ جیسے کہ ابن زہر جیسا ماہر طبیب اسے مگر مچھ کا گو برقرار دیتا ہے۔ ہمارے یہاں کے اطباء کا خیال ہے کہ ہرن کو مارنے کے فوراً بعد شکاری اس کی ناف کو رسی سے باندھ دیتے ہیں۔ اس طرح ناف کا خون اس بندش کی وجہ سے ایک جگہ محدود ہو کر جم جاتا ہے۔ جسے کستوری کہتے ہیں۔

مشک از فرچیز کیا ہے، اک لہو کی بوند ہے

مشک بن جاتی ہے رہ کر نافۂ آہو میں بند

کستوری کی تھیلی ہرن کے جسم میں صرف اس عرصہ تک موجود رہتی ہے جب تک اسے اپنی نسل کشی کے لیے درکار ہو۔ جب اس کی بہار ختم ہو جاتی ہے تو وہ پیر کی ٹھوکر سے اس تھیلی کو چھوڑ دیتا ہے اور کستوری زمین پر گر جاتی ہے۔ کستوری کی تجارت پر زمانہ قدیم سے چینی تاجروں کا قبضہ رہا ہے۔ وہ ہمیشہ بلندیوں پر ان ہرنوں کی آماج گاہوں کی تلاش میں رہتے ہیں اور ان کا کہنا ہے کہ وہ کستوری جو ہرن خود ناف چھوڑ کر گرا جاتا ہے۔ معیار میں سب سے زیادہ عمدہ ہوتی ہے۔ کیونکہ وہ اس کے جسم میں زیادہ دیر تک رہی وہ اوسط سے زیادہ گاڑھی ہوتی ہے۔

ناف کی لمبائی عام طور پر دو انچ سے کم ہوتی ہے ہے جس سے دو اونس کے لگ بھگ کستوری حاصل ہوتی ہے۔ ہرن کی عمر اگر ایک سال سے کم ہو تو اس میں یہ مقدار کم ہوتی ہے۔ دو سال کے ہرن میں کستوری کی بھرپور مقدار ملتی ہے۔ چینی تاجروں میں مشہور ہے کہ اس ہرن کو اگر کسی جگہ بند کر کے رکھا جائے تو کستوری کا معیار گر جاتا ہے۔ اور اس سے

حاصل ہونے والی مقدار بھی کم ہوتی ہے۔ نافہ باہر سے چمکدار اور اندر گہرے اور سخت بال ہوتے ہیں۔ جس میں لیسدار خوشبو ہوتی ہے۔ جس کا رنگ ہرن کی نسل، علاقہ اور آب و ہوا کے مطابق مختلف تبدیلیوں سے گزرتا ہے۔ تاجروں کے یہاں کستوری کا رنگ، خوشبو اور نافہ کی جسامت اس کی قیمت اور معیار کا تعین کرتی ہے مثلاً سب سے عمدہ کستوری چین میں کاشغر، ختن، منگولیا کے علاقوں کی قرار دی جاتی ہے۔ جبکہ روسی کستوری سب سے گھٹیا ہے۔ ہندوستان میں بھی بھوٹان کی کستوری آسام سے عمدہ سمجھی جاتی ہے۔ شملہ اور کشمیر میں بھی کستورا ہرن پایا جاتا ہے۔ مگر اس سے حاصل ہونے والی مقدار کم اور معیار ہلکا ہوتا ہے۔ ماہرین حیوانات نے میدانی علاقوں میں پائے جانے والے غزال کی بعض قسموں کے پیٹ سے بھی نافے برآمد کیے ہیں۔ مگر ان میں کستوری کی مقدار برائے نام ہوتی ہے۔ اور یہ ذریعہ قابل اعتماد بھی نہیں یہ ایک مسلمہ امر ہے کہ اس وقت دنیا میں سب سے عمدہ اور معیاری کستوری چین سے آتی ہے۔ اور چینی کستوری میں بھی ٹنکن کا مارکہ بہترین سمجھا جاتا ہے اس کی وجہ یہ ہے کہ اس میں قدرتی طور پر امونیا شامل نہیں ہوتا۔ امونیا کی موجودگی خوشبو کو کم کرتی اور معیار کو خراب کرتی ہے۔ اگرچہ چین کے اپنے صوبہ یونان میں کستوری ہوتی ہے پھر منگولیا اور منچوریا بلکہ سائبیریا تک کی کستوری کا نکاس چین کے راستے ہوتا ہے لیکن چینی سوداگر اپنے مال کو ان سے علیحدہ رکھتے ہیں۔

بادشاہوں سے وفاداری کے اظہار میں خوشبو پیش کرنا ایک تاریخی دستور ہے۔ حضرت عیسیٰ علیہ السلام کی پیدائش پر ان کی خدمت میں لوبان اور مر پیش کیے گئے۔ اسی طرح تاجِ برطانیہ سے وفاداری کے اظہار میں جارج پنجم کی تخت نشینی کے موقع پر 1911ء میں مہاراجہ نیپال نے جو تحائف نذر گزارے ان میں چھ چھ تولہ وزن کے کستوری کے نافے بھی تھے۔ کہتے ہیں کہ اس سے بڑا نافہ کبھی دیکھنے میں نہیں آیا۔

چینی تاجروں کے یہاں کستوری کے وزن کا پیمانہ CATTY ہے ایک کیٹی وزن کے لحاظ سے ڈیڑھ پونڈ یا ۲۴ اونس ہوتی ہے۔ اس میں اندازاً ۲۲۱ نافہ ہوتے ہیں جن کو ریشم کے

کپڑوں میں علیحدہ علیحدہ لپیٹ کر ریشم ہی کی تھیلی میں رکھا جاتا ہے۔ اور یہی تھیلی لین دین کا ذریعہ ہوتی ہے۔ بعد میں اسے ایلومینیم لگے لکڑی کے ڈبے میں خوشبو کو محفوظ کرنے کے لیے رکھا جاتا ہے۔ ایک کیٹی کستوری حاصل کرنے کے لیے کم از کم ۳۲ کستورا ہرن ہلاک کیے جاتے ہیں کیونکہ دور سے نر اور مادہ میں شناخت نہیں ہوسکتی۔ کستوری ہر ہرن میں ہر وقت نہیں ہوتی۔ غلطی یا ناکامی کا پتہ جانور کو ہلاک کرنے کے بعد لگتا ہے۔ اس ہرن کا گوشت بدذائقہ ہوتا ہے۔

شہنشاہ جہانگیر نے اپنی تزک میں لکھا ہے کہ ایک مرتبہ آہوئے مشکیں کا گوشت پکایا گیا۔ بہت بدمزہ تھا کسی جنگلی حیوان کا گوشت ایسا بدمزہ نہ پایا گیا۔

کستوری حاصل کرنے کے لیے کستورا ہرن کو جس کی عمر دو سال سے زیادہ ہو اختلاط کے زمانہ میں شکار کیا جائے۔ کستوری کی مانگ میں اضافہ اور قیمت زیادہ ہونے کے باعث لوگوں نے ان کا اندھا دھند شکار کیا۔ جس کی وجہ سے اس کی نسل ناپید ہو رہی ہے۔ اب بازار میں کستوری نہیں ملتی۔ جو نافے فروخت کے لیے آتے ہیں وہ تاجروں کی صناعی کے شاہکار ہوتے ہیں۔ سنا جا رہا ہے کہ چینی حکومت نے کستوری کی تجارت پر اپنے ملک کی اجارہ داری کو قائم رکھنے کے لیے آہوئے ختن کے فارم بنائے ہیں۔ جہاں ان کی نسل بھی محفوظ رہے گی۔ اور ان سے کستوری کی قابل اعتماد مقدار ان کی جان لیے بغیر ہمیشہ حاصل ہوتی رہے گی۔

ارشادِ ربانی

قرآن مجید میں جنت میں ملنے والی نعمتوں کا ذکر کرتے ہوئے فرمایا گیا:

تعرف في وجوههم نضرة النعيم. يسقون من رحيق مختوم. ختمه مسك وفي ذلك فليتنافس المتنافسون. ومزاجه من تسنيم. عينا يشرب بها

المقربون (المطففین ۔ ۲۸-۲۴)

(راحتوں کی شگفتگی ان کے چہروں سے ظاہر ہو رہی ہوگی۔ ان کو خالص شراب ایسے برتنوں میں مہیا کی جائے گی۔ جن پر کستوری کی مہر لگی ہوگی۔ اس نعمت کو حاصل کرنے کے لیے لوگ ایک دوسرے سے سبقت لے جانے کی کوشش کریں گے۔ اس میں تسنیم کی آمیزش ہوگی اور یہ وہ چشمہ ہے کہ جو برگزیدہ لوگوں کے لیے مخصوص ہے)

جنت میں ملنے والی شراب میں کسی ملاوٹ کا کوئی امکان نہ ہوگا کیونکہ اس کا ہر جام کستوری کے ذریعہ سر بمہر ہوگا۔ بعض مفسرین کا خیال ہے کہ جام کے اندر سے کستوری کی مہک ہوگی۔ جسے انگریزی محاورہ میں MUSK FLAVOURED کہہ سکتے ہیں۔ ان اوصاف کی بناء پر ہر شخص یہ چاہے گا کہ اسے یہ مشروب دوسروں سے پہلے میسر آئے۔ پھر اس میں جنت کے چشمہ تسنیم کے پانی کی آمیزش ہوگی۔ جنت کی نہروں میں کوثر اور تسنیم منفرد حیثیت رکھتی ہیں۔ کوثر کے بارے میں تو حدیث شریف میں آیا کہ اس کی تہہ میں مٹی کی بجائے کستوری ہوگی۔ ان نہروں سے پانی پینا ایک فضیلت ہے جو ایسے لوگوں کو حاصل ہوگی جن کو بارگاہِ الٰہی میں قرب کی سعادت نصیب ہوئی۔

ارشاداتِ نبویؐ

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو خوشبو ہمیشہ پسند رہی اور اس ضمن میں کستوری ان کی خصوصی پسند تھی۔

حضرت ابی سعید الخدریؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

الطیب الطیب المسک (مسلم، مسند احمد)

(سب سے بہترین خوشبو کستوری ہے)

حضرت عائشہ صدیقہؓ بیان فرماتی ہیں:

كنت اطيب النبي صلى الله عليه وسلم. قبل ان يحرم.
ويوم النحر، وقبل ان يطوف بالبيت بطيب فيه مسك
(بخاری و مسلم)

(میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو احرام سے پہلے قربانی والے دن اور
طواف کعبہ سے پہلے خوشبو لگاتی تھی۔ اس میں کستوری شامل ہوتی
تھی)

مسند احمد میں بنی اسرائیل کی ایک خاتون کا تذکرہ ملتا ہے جس کا قد بہت چھوٹا تھا۔
اس نے لکڑی کی ٹانگیں بنوالیں اور وہ اپنے پیروں کے نیچے لگا کر اپنا قد اونچا کرلیا کرتی تھی
(جس طرح آجکل خواتین اونچی ایڑی کی جوتی پہن کر قد اونچا کر لیتی ہیں) پھر اس نے
سونے کی ایک انگوٹھی بنوائی جس میں ایک نگینہ بڑی کاریگری کے ساتھ لگایا گیا۔ جس کے
اندر کستوری بھری رہتی تھی۔ جب وہ لوگوں کے پاس سے گزرتی تو نگینہ کو دبا دیتی اور اس
سے کستوری نکل کر خوشبو پھیلا دیتی یہی واقعہ حضرت ابو سعید الخدری نے مختصر الفاظ میں یوں
بیان کیا ہے۔

ان رسول الله صلى الله عليه وسلم ذكر امرأة من بني
اسرائيل حشت خاتمها مسكا والمسك الطيب
الطيب. (مسند احمد، مسلم)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے بنی اسرائیل کی ایک عورت کا تذکرہ
فرمایا جس نے اپنی انگوٹھی کے اندر کستوری بھری تھی۔ کیونکہ کستوری
خوشبو کے لحاظ سے بہترین ہے)

دوسری روایت میں اس خاتون کی خوشبو پھیلانے والی انفرادیت کے ذکر میں فرمایا:

اذا مرأت بالمجلس حركت فنفخ ريحه (مسند احمد)

(جب وہ کسی مجلس میں انگوٹھی کو حرکت دیتی تھی تو اطراف میں خوشبو

بھر جاتی تھی)

حضرت انس بن مالکؓ بیان فرماتے ہیں۔

سئل رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم عن الکوثر قال ھو نھر أعطانیه اللہ عزوجل فی الجنة. ترابه المسک. ماؤہ ابیض من اللبن. واحلی من العسل ترده طیر أعناقھا مثل اعناق الجزر. قال قال ابو بکر یا رسول اللہ صلی اللہ علیه وسلم. انھا لنا عمة. فقال اکلتھا انعم منھا. (بخاری، مسند احمد، النسائی)

(ہم نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم سے کوثر کے بارے میں سوال کیا۔ انہوں نے فرمایا کہ وہ ایک نہر ہے جو اللہ تعالیٰ مجھے جنت میں عطا فرمائے گا اس نہر کی مٹی میں کستوری ہے۔ اس کا پانی دودھ سے بھی زیادہ سفید ہے اور مٹھاس میں شہد سے بھی زیادہ ہے۔ اس پر ایسے پرندے منڈلاتے ہوں گے جن کی گردنیں اونٹ کی گردن کی طرح ہوں گی۔ حضرت ابوبکرؓ نے اس پر فرمایا کہ یہ تو اللہ تعالیٰ کی بہت بڑی نعمت ہوئے۔ انھوں نے فرمایا کہ وہ جوان کو کھائیں گے وہ ان سے بھی زیادہ خوش نصیب ہوں گے)

جنت میں موجود بہترین چیزوں میں خوشبو کی بہترین صنف کستوری استعمال ہوگی۔ حتیٰ کہ وہاں کی نہروں میں عام آبی گزرگاہوں کی طرح مٹی کی بجائے کستوری ہوگی اور یہ تفصیل دوسرے متعدد مقامات پر بھی ملتی ہے۔

حضرت انس بن مالک بیان فرماتے ہیں:

ان الرسول اللہ صلی اللہ علیه وسلم قال ان لاھل الجنة سوقا یاتونھا کل جمعة. فیھا کثبان المسک. فاذا

اخرجوا اليها هبت الريح. قال حماد. احسبه قال شمالي قال فتمسك وجوههم وثيابهم وبيوتهم مسكا۔

(مسند احمد)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا: کہ جنت والوں کے لیے ہر جمعہ کو ایک بازار لگے گا۔ جس کے دونوں سروں پر کستوری کے ٹیلے ہوں گے۔ جب ہوا چلے گی تو وہ اس کستوری کو ہر سمت پھیلا دے گی۔ حماد کی دریافت پر انھوں نے فرمایا۔ ان کے لباس چہرے اور گھر کستوری کی خوشبو سے لبریز ہوں گے)

حضرت عبدالرحمٰن بن نعمان بن معبد بن ہوذہ الانصاری اپنے والد محترم سے روایت کرتے ہیں۔

ان الرسول صلی اللّٰہ علیه وسلم امر بالاثمد المروح عند النوم۔ (ابوداؤد)۔

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے حکم دیا کہ رات سوتے وقت اثمد کا خوشبودار سرمہ لگایا جائے)

اس حدیث مبارک کی تفسیر میں محدث ابوعبید فرماتے ہیں کہ مروح سے مراد وہ سرمہ ہے جس میں کستوری شامل کی گئی ہو۔ حضرت عبداللہ بن عباسؓ سے ابن ماجہ نے روایت کی ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے پاس ایک سرمہ دانی تھی جس سے وہ ہر رات اپنی آنکھوں میں سرمہ لگایا کرتے تھے۔ دوسری روایت سے معلوم ہوتا ہے کہ اس کے سیاہ سرمہ میں کستوری ملائی گئی تھی اور اسے "الاثمد المروح" کا نام دیا گیا۔

محمد احمد ذہبیؒ نے درج ذیل دو احادیث راوی اور ماخذ ذکر کیے بغیر بیان کی ہیں۔

وامر رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیه وسلم الطیب والغسل یوم الجمعة (الطب النبوی)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے حکم دیا کہ جمعہ والے دن غسل کیا
جائے اور خوشبو لگائی جائے)

جسمانی غلاظتوں سے بچنے کیلئے اور ان کے بعد جسم کو صاف کرنے کے سلسلہ میں خواتین کو ایام کے دوران مسجد میں نہ جانے کی ہدایت کے بعد پاک ہونے پر غسل کو ضروری قرار دیا گیا اور اس غسل کے بعد۔

انہ علیہ الصلاۃ والسلام کان یطلب الطیب فی رباع
نسائہ (الطب النبوی)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم اپنی ازواج مطہرات کے پاک ہونے کے بعد
ان کے لیے خوشبو طلب فرماتے تھے)

یہ خواتین جب ایام سے فارغ ہو کر غسل کر کے پاک وصاف ہو جاتی تھیں تو ان کو کستوری لگانے کی ہدایت فرمائی جاتی تھی۔

محدثین کے مشاہدات

کستوری ایک ایسی خوشبو ہے جس سے کوئی بہتر نہیں اور اس کی عمدگی یہاں تک ہے کہ جنت کی ایک نہر کی مٹی اس سے بنی ہوگی۔ اس کی خوشبو اب ضرب المثل کے طور پر مشہور ہے۔ یہ سانس کی نالیوں کو کھولنے کے ساتھ اسے طاقتور بناتی ہے بلکہ جسم کے اندر کے تمام اعضاء کو یکساں طاقت دیتی ہے۔ اسے سونگھنا، لگانا اور کھانا یکساں طور پر مفید ہیں۔ یہ بڑی عمر کے ان لوگوں کے لیے خاص طور پر مفید ہے جو ہر وقت ٹھنڈک محسوس کرتے ہیں۔ یہ باؤ گولہ اور دوسرے اسباب سے ہونے والی بے ہوشی کو دور کرتی ہے۔ سردی کے موسم میں جب دانت بج رہے ہوں تو اس کی ایک خوراک ہی جسم کو گرم کر دیتی ہے۔ یادداشت کی کمزوری، گھبراہٹ اور ضعف میں بڑی مفید ہے۔ جسم کی حرارت میں اضافہ کرتی ہے۔ اس کا کھانا اور لگانا آنکھ کی سفیدی کو دور کر کے اسے روشن کرتا ہے۔

''ابن القیم'' نے یہاں پر ''یجلوا بیاض العین'' لکھا ہے۔ آنکھ میں سفیدی سے مراد موتیا بند بھی ہو سکتا ہے اور پھولا بھی۔ چونکہ انہوں نے یہاں پر سفیدی کی وضاحت نہیں کی اور دوسری احادیث سے معلوم ہوتا ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم اپنے ذاتی استعمال کے سرمہ میں کستوری بھی شامل فرماتے تھے۔ اس سے یہ ثابت ہوتا ہے کہ کستوری دونوں اقسام کی سفیدی کو روکتی اور اگر ہو جائے تو ان کا علاج ہے۔

یہ آنکھ سے نکلنے والی غلیظ رطوبتوں کو خشک کرتی ہے جسم کے مختلف اعضاء میں جمع ہونے والی رطوبتوں اور ریاح کو خارج کر کے اورام کو دور کرتی ہے یہ زہروں کا تریاق ہے۔ حتیٰ کہ سانپ کے زہر کے اثر کو ختم کر دیتی ہے۔ جسم اور ذہن کو فرحت دینے والی کوئی بھی دوائی کستوری کے بغیر مکمل نہیں اور اس کے فوائد اتنے زیادہ ہیں کہ ان کو شمار میں لانا محال ہے۔

محمد احمد ذہبیؒ اس امر سے اتفاق کرتے ہیں کہ کستوری کی خوشبو ہر قسم کی خوشبوؤں سے ارفع اور اعلیٰ ہے اور یہ دل کو تقویت دینے کے ساتھ جسم کی حرارت غریزی کو بہتر کرتی ہے جسم کے ہر عضو کو توانائی بخشتی ہے۔ ریاح کو خارج کرتی ہے۔ اور زہروں کے اثر کو زائل کر دیتی ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے خواتین کو ایام کے بعد خون کی بدبو دور کرنے کے لیے کستوری کی ہدایت فرمائی۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے جمعہ والے دن غسل کرنے اور خوشبو لگانے کا حکم دیا ہے۔ علماء کی تفسیر کے مطابق بہترین خوشبو کستوری ہے کیونکہ وہ سنت نبوی ہے۔ اس لیے حضرت عائشہؓ نے ان کو احرام پہنتے وقت اور قربانی کے دن یہی خوشبو لگائی۔

کستوری کا استعمال وباؤں کے مضر اثرات سے بچاتا ہے بلکہ ان دنوں بیماری کا علاج بھی ہے کستوری جانوروں سے حاصل ہوتی ہے خراسان سے درآمد ہونے والی کستوری اثر میں بہترین ہے اس کے بعد چین اور ہندوستان کا نمبر ہے۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات

مشک بے ڈول سیاہ رنگ کے سرخی مائل دانے ہوتے ہیں جن کا ذائقہ تلخ اور خوشبو تیز ہوتی ہے۔ یہ دو انچ قطر کی ایک تھیلی میں ملتی ہے جسے نافہ کہتے ہیں۔ سب سے بہتر مشک چین کے علاقہ ختن کا۔ اس کے بعد تبت، پھر نیپال پھر روس پھر کانگڑا اور کشمیر کا۔ ہندی کستوری سیاہ سرخی مائل جبکہ اس کی گھٹیا قسم بالکل سیاہ ہوتی ہے۔ اطباء قدیم نے مشک کی رنگت کے اعتبار سے پانچ قسمیں ہندی، چینی، تبتی، عراقی اور مسک الید بیان کی ہے۔ دلچسپی کی بات یہ ہے کہ عراق میں کستوری والا ہرن نہیں ہوتا۔ اگر کستوری نافہ میں بند رہے تو اس کی افادیت تین سال تک قائم رہتی ہے جبکہ باہر نکالنے کے بعد فوائد ایک سال تک رہ سکتے ہیں اس لیے چینی تاجر اسے لکڑی کے ڈبوں میں بند رکھتے ہیں۔

فوائد کے لحاظ سے اس کا اہم ترین عمل طبیعت میں فرحت لانا ہے طبیعت میں لطافت پیدا کرتی ہے۔ دل و دماغ اور آلاتِ تنفس کو طاقت دیتی ہے۔ حرارت غریزی کو بڑھاتی ہے۔ حواس ظاہری و باطنی کو پاک صاف کرتی ہے، سانپ، بچھو وغیرہ کی حیوانی زہروں کے علاوہ نباتاتی زہروں کا بھی تریاق ہے۔

دماغی عوارض میں فالج، لقوہ، رعشہ، نسیان، خفقان اور جنون میں مفید ہے۔ مسلسل استعمال سے مرگی میں نافع ہے۔ گاڑھی خلطوں کو پتلا کر کے نکالتی ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے بلکہ اس کے سونگھنے سے نزلہ کو فائدہ ہوتا ہے۔ سردی کے سر درد میں مفید ہے۔ آنکھ میں لگانے سے دھند، جالا، سیلان اور دمہ کو دور کرتی ہے اگر آنکھوں کے علاج میں استعمال ہونے والی ادویہ میں کستوری شامل کی جائے تو ان ادویہ کا انجذاب اور اثرات بہتر ہو جاتے ہیں۔

کستوری کھانے یا سونگھنے سے بھی سرد مزاج والوں کی دماغی صلاحیت بہتر ہوتی ہے وہ لوگ جو ہر وقت تھکے تھکے اور مضمحل رہتے ہیں ان کے لیے یہ بہترین دوائی ہے بعض اطباء،

نے قرار دیا ہے کہ کستوری کے استعمال سے بزدلی رفع ہو جاتی ہے۔ اسے تکیہ میں رکھ لیا جائے تو رات کو پسینے نہیں آتے۔ یہاں پر یہ امر توجہ طلب ہے کہ رات کو پسینے آنا تپ دق کی علامات میں سے ایک ہے۔ اگرچہ پسینہ اس کے علاوہ اور بیماریوں میں بھی آ سکتا ہے۔ عام حالات میں کمزوری سے آنے والے پسینہ میں مفید ہے۔

فساد بلغم، ورم اعضاء، یرقان اور خارشت میں بڑے اعتماد کے ساتھ استعمال کرتے ہیں۔ کمزوری کو دور کرنے کے لیے دوائی مشک پان میں رکھ کر دی جاتی ہے۔ وید ک طب میں ادرک کے رس میں کستوری ملا کر دمہ کے مریضوں کو دی جاتی ہے۔ نمک کے ساتھ اسے ملا کر دینے سے غوطہ والی کھانسی رفع ہو جاتی ہے۔ اسے [illegible] شہد کے ساتھ دینے سے مرگی کو فائدہ ہوتا ہے۔ وید کستوریا ہرن کے گوشت کو سبک اور پیٹ میں نفخ پیدا کرنے والا بیان کرتے ہیں۔ جبکہ اس کی ہڈی کے گوشت کو شیریں، سبک اور مفید قرار دے کر فساد خون کو رفع کرنے والا قرار دیتے ہیں۔

اس کے مضر اثرات کو رفع کرنے کے لیے عرق گلاب مختلف صورتوں میں تجویز کیا جاتا ہے جبکہ بعض استاد روغن بنفشہ یا روغن گل کو اس کا مصلح بیان کرتے ہیں۔ منہ سے اس کی بدبو دور کرنے کے لیے تھوڑی سی کرفس چبائیں۔

حکیم سید صفی الدین نے اس کے اثرات کا خلاصہ کرتے ہوئے اسے مفرح، مقوی، اعضائے رئیسہ، ملطف، دافع تشنج، مقوی باہ، مقوی حواس ظاہری و باطنی اور سدوں کو کھولنے والی بیان کیا ہے۔ ان اثرات کی وجہ سے ضعف قلب و دماغ، خفقان، مالیخولیا، مراق، مرگی، ہسٹریا، بچوں کے تشنجی دورے، سکتہ، ام الصبیان نسیان، فالج، لقوہ، رعشہ، غشی، کالی کھانسی وغیرہ قسم کی بیماریوں میں مفید ہے۔

اکثر اطباء نے اس کی مقدار خوراک ۲ ماشہ تک بیان کی ہے لیکن حکیم نجم الغنی خاں خالص کستوری کی بجائے اس کی ٹنکچر کی دس بوند یا صبح شام تجویز کرتے ہیں۔

طب یونانی کے مشہور مرکبات میں دواء المسک۔ مفرح کبیر اور خمیرہ ابریشم، حکیم

ارشند وا لا میں کستوری شامل ہے بعض اطباء کے نزدیک ان تمام مقویات میں کستوری کو جزو اعظم کی حیثیت حاصل ہے۔

کستوری طبیعت کو فرحت دیتی بلکہ طبی زبان میں کہیں تو اعصاب کو تحریک دیتی ہے۔ اور یہ فرحت کمزوری کو وقتی طور پر کم کر دیتی ہے۔ مگر اس کا ہرگز یہ مطلب نہ لیا جائے کہ دق کے مریض اس پر بھروسہ کریں۔ دق کا باقاعدہ اور طویل علاج بہر حال ضروری ہے۔

بوڑھے اور کمزور افراد کے لیے کستوری ایک عجیب چیز ہے۔ خاص طور پر موسم سرما کے عوارض کو کم کرنے اور سخت سردی کے دوران ان کو ٹھٹھرنے سے محفوظ رکھتی ہے۔ ماہرین کا ایک طبقہ اسے اسہال میں مفید قرار دیتا ہے اور تجویز کرتے ہیں کہ اسہال مزمن اور سنگرہنی کے علاج میں مناسب ادویہ کے ساتھ کستوری کو بھی شامل کیا جائے۔ جبکہ ماہرین کا دوسرا گروہ اس فائدے سے یکسر انکاری ہے۔ ان کا خیال ہے کہ اگر یہ جگر، معدہ اور آنتوں پر کوئی اچھے اثرات دکھاتی ہے تو وہ نظام عصبی، دل اور تنفس پر محرک اثرات کی وجہ سے ہے اور اس طرح فوائد کسی اور جگہ تک محدود نہ ہوں گے۔ بلکہ پورے جسم پر محیط ہوں گے۔ اسی وجہ سے اس کی طبی خوراک سے تھوڑی سی بھی زائد دی جائے تو سر میں گرانی، طبیعت میں مالش اور چکر آتے ہیں۔ جبکہ مقدار میں مزید اضافہ تشنج اور رعشہ کا باعث ہوتا ہے۔ حالانکہ عام حالات میں یہ رعشہ اور تشنج کا علاج ہے۔

جسم سے اس کا اخراج پسینہ اور پیشاب کے راستے ہوتا ہے۔ اگر مقدار زیادہ ہو تو ساری خوراک جذب نہیں ہوتی اس لیے فضلہ میں بھی اس کی خوشبو موجود ہوتی ہے۔ اطباء قدیم نے سوزش سے پیدا ہونے والی بعض خطرناک بیماریوں مثلاً نمونیہ، پلوریسی، گردن توڑ بخار، تپ محرقہ، پرانے بخاروں اور دق کے آخری مراحل میں اسے محرک کے طور پر دیا ہے اور اکثر اوقات اچھے نتائج حاصل کیے ہیں۔ لیکن یہ عارضی فائدہ کے بعد مزید کمزوری کا باعث ہو سکتا ہے کیونکہ اعصاب کو کسی بھی ترکیب سے جب تحریک دی جائے تو اس تحریک کا ردعمل بعد میں اضعاف کی صورت میں ہوتا ہے۔ شراب کے جگر اور آنتوں پر زہریلے

اثرات کو ختم کرنے اور پرانی کھانسی میں بھی اس کی افادیت مشہور رہی ہے مگر اب اطباء میں اسے دینے کا رجحان کم ہوتا جا رہا ہے۔

ویدک طب اس کے مفرح اثرات کو تسلیم کرتی ہے یہ بینائی کو بڑھاتی اور جسم سے منہ سے کھولتی ہے۔ جسمانی قوت میں اضافہ کرتی ہے اور وید اسے کھانسی، دمہ، بطلان حس شامہ، بدبو سے دہن میں دیا جاتا ہے۔

آیورویدک طب میں کستوری

بھاؤ پرکاش نے کستوری کی تین قسمیں ان کے ماخذ کی بناء پر قرار دی ہیں پہلی کو کام کا نام دیا گیا ہے۔ اس کی خوشبو سب سے تیز، سیاہ رنگ اور آسام سے آتی ہے حالانکہ آسام میں کستوری نہیں ہوتی، ان کی غالباً مراد شمال مشرقی بھارت کے راستہ آنے والی قسم سے ہے جو کہ چین یا تبت سے آتی ہے۔ دوسری نیپالہ ہے جس کا رنگ سیاہی مائل نیلا اور اس کے بعد کشمیرا ہے۔ جو کہ کشمیر یا روس سے آتی ہے معیار میں سب سے ادنیٰ ہے۔

ویدک طب کی مشہور کتاب ''راسندر سرس انگراہا'' میں ایک نسخہ کستوری رسا مشہور ہے جس میں ہڑتال، میٹھا تیلیا، سہاگہ، فلفل سیاہ و سرخ کو کستوری کے ساتھ ملا کر پرانے بخاروں میں دیتے ہیں۔ گلے کی خرابیوں کے لیے مرگنا بھیا درا لیہا'' ایک چٹنی ہے جس میں کستوری، الائچی، قرنفل، کھجور، دارچینی کو خوب گھوٹ کر اس میں شہد اور مکھن ملا کر بار بار چٹاتے ہیں۔ پہلا نسخہ خطرناک ہے جبکہ دوسرے میں افادیت کا امکان موجود ہے۔

دمہ اور چھاتی کی سوزشوں کے علاوہ قولنج کی مختلف اقسام میں آدھ چمچہ کستوری، چار چمچے ہینگ، دو چمچے سونٹھ، فلفل سیاہ دو چمچے کو پیس کر اس کی ایک چٹکی دی جاتی ہے۔ اس میں کستوری کی شمولیت ہسٹریا میں مفید بنا دیتی ہے۔ ورنہ اس کے بغیر باقی نسخہ ویسے بھی پیٹ سے ریاح نکالنے میں مفید ہے۔ البتہ تیزابیت میں اضافہ کرے گا۔

دواخانہ نورالدین میں ایک قدیم نسخہ کے مطابق ایک مرکب ''زدجام عشق'' کے نام

سے بنایا جاتا ہے۔ اس دوائی کے نام کے اجزاء میں نسخہ ہے۔ ز۔ سے زعفران، د۔ سے دار چینی۔ ج۔ سے جائفل۔ ا۔ سے افیون۔ م۔ سے مشک (کستوری) ع۔ سے عقر قرحا۔ ش۔ سے زرشک اور ق۔ سے قرنفل۔ ان اشیاء کے علاوہ اس میں سنکھیا کی ایک معمولی مقدار بھی شامل کی جاتی ہے۔ یہ نسخہ ان کے یہاں پچھلی صدی سے تیار ہو رہا ہے اور اکثر لوگوں کو جملہ کمزوریوں سے شفایاب ہوتے دیکھا گیا ہے۔

کستوری میں ملاوٹ

کستوری چونکہ آسانی سے میسر نہیں آتی اور اس کی قیمت بھی گراں ہے اس لیے بے ضمیر تاجروں کے لیے اس میں ملاوٹ کرنے کی خواہش پیدا ہوتی ہے۔ بھارت کے کرنل سر چوپڑا کو علم الادویہ میں عالمی شہرت حاصل ہے۔ انہوں نے مقامی ادویہ پر ایک کتاب لکھی ہے جو ساری دنیا میں اس علم کی معتبر ترین کتاب مانی جاتی ہے۔ اصلی کستوری کے حصول میں ان کو جو مشکلات پیش آئیں انہوں نے بڑی تفصیل سے ان کا تذکرہ کیا ہے۔ حالانکہ وہ ریٹائر ہونے کے بعد مہاراجہ کشمیر کی ڈرگ ٹیسٹنگ لیبارٹری کے سربراہ تھے۔ مگر ان کو اپنے تجربات کے لیے قابلِ اعتماد کستوری کشمیری اور چینی سوداگروں سے بھی میسر نہ آ سکی۔ ان کے رفقاء میں مدالیار اور ڈیوڈ نے 1929ء میں برمنگھم کی ایک فرم سے کستوری کی ٹنکچر منگوا کر اپنے تجربات اس پر مکمل کیے۔ ان مشکلات کی وجہ سے انہوں نے اس کی ملاوٹ کا پتہ چلانے کے لیے کچھ ٹیسٹ تجویز کیے ہیں۔ ان میں حکیم نجم الغنی خان کے مشاہدات بھی شامل ہیں۔

1- کستوری کے کچھ دانے پانی میں ڈال دیے جائیں۔ اگر یہ دانے حل نہ ہوں تو کستوری ٹھیک ہے ورنہ ملاوٹ ہے۔

2- لکڑی کے کوئلے خوب دہکا کر کستوری کے دو ایک دانے کسی کوئلے پر ڈال دیں اگر وہ پگھل کر بلبلے دینے لگیں تو کستوری اصلی ہے اور اگر جم کر سخت ہو جائیں تو ملاوٹ

ہے۔

3- سوتی دھاگہ لے کر اسے ہینگ میں سے گزاریں، پھر اس دھاگے کو فوراً ہی کستوری میں گزارا جائے اگر کستوری سے گزرنے کے بعد بھی اس میں ہینگ کی بدبو باقی رہے تو کستوری خالص نہیں۔

4- اگر دانے زیادہ سیاہ اور بھاری ہوں مزا کسیلا اور خوشبو کم ہو تو یہ نقلی ہے۔

5- اصلی نافہ کے اندر خانے بنے ہوتے ہیں جیسے کہ انار میں۔ نقلی میں خانے نہیں ہوتے۔

6- دھاگے کو لہسن کی پوتھی سے گزار کر پھر کستوری میں سے گزاریں، کستوری اگر خالص ہو تو دھاگہ سے لہسن کی بدبو غائب ہو جائے گی۔

7- مشک کو کسی برتن میں ڈال کر گرم کریں اگر اس میں جلے ہوئے چمڑے یا کسی اور طرح کی بدبو نکلے تو وہ نقلی ہے۔ اصلی میں سے صرف کستوری کی خوشبو برآمد ہوگی۔

8- ارسطو سے منسوب ہے کہ کستوری کو تول کر کسی نمی والے برتن میں تھوڑی دیر رکھیں پھر تولیں اصل کستوری نمی کو جذب کر کے وزن میں بڑھ جاتی ہے۔

9- ہندوستانی کستوری کو عرق گلاب میں پیس کر ڈال دیں۔ اگر عرق گلاب کا رنگ گدلا ہو جائے تو کستوری اصل نہیں۔

10- عراقی مشک میں سرخی کے ساتھ زردی اور سیاہی کی جھلک ہوتی ہے۔ اسے منہ میں رکھیں تو کوئی ذائقہ نہیں ہوتا اور خوشبو بہت ہوتی ہے۔

کستوری والے دیگر حیوانات اور نباتات

کستوریا ہرن کے علاوہ غزال کی قسم ANTILOPE DORCAS ایک چوپایہ MUSTELA FOINA کے گوبر سے کستوری کی خوشبو آتی ہے کوہ البس پر پائی جانے والی بکری COPERA IBEX کا خون جم جانے کے بعد کستوری کی مانند خوشبو دیتا ہے۔

امریکی انڈین بیل کی طرح کے ایک جانور OVIBOX MOSCHATUS کا گوشت بڑی رغبت سے کھاتے ہیں۔ یہ جانور جدھر بھی جاتا ہے اس کے جسم سے خوشبو نکلتی ہے۔ گولڈ کوسٹ اور جمیکا میں پائی جانے والی بطخ ANAS MOSCHATA کو لوگ کستوری کی خوشبو کی وجہ سے MUSK DUCK بھی کہتے ہیں۔ دریائے نیل میں پایا جانے والا مگرمچھ CROCODILUS VULGARIS کچھوؤں کی متعدد اقسام خاص طور پر CINOSTERNUN PRENNSYLVANIANUM اور ان کے علاوہ بھارت میں رہنے والے متعدد قسم کے سانپوں سے مشک کی سی خوشبو آتی ہے۔ جن میں گلاب کی کچھ اقسام، کدو کی قسم BENINCASA CERIFERA سرسوں کی قسم BRASSICA OLERACEA سنبل الطیب، مشقدات، میکسیکو میں پایا جانے والا ایک عجیب پھول MIRABILIS LONGIFLORA رات کے وقت کستوری کی سی خوشبو دیتے ہیں۔ ان کے علاوہ کم از کم پودوں کی جیرارڈ ین نے 14 اقسام ایسی گنوائی ہیں جن سے کستوری کی سی خوشبو نکلتی ہے۔

کستوری کے کیمیائی بدل

ایک عرصہ سے ماہرین علم الادویہ کا خیال ہے کہ کستوری کے اپنے کوئی اثرات نہیں۔ اس سے جو کچھ بھی ہوتا ہے وہ دماغ پر اس کی خوشبو کے اثرات سے ہوتا ہے۔ اطباء قدیم نے اس کے فوائد میں جگہ جگہ فرحت کا ذکر کیا ہے۔ یہ فائدہ دوائی کا نہیں بلکہ خوشبو کا ہے۔ چونکہ حیوانات اور نباتات میں بہت سی جگہوں پر ایک خاص ہرن کے علاوہ اسی قسم کی خوشبو اکثر جگہوں سے مل جاتی ہے۔ اس لیے کیمیا دانوں نے چاہا کہ وہ لیبارٹری میں کستوری جیسی خوشبو پیدا کر کے وہی فوائد حاصل کر لیں۔ ایسا کرنا اس لیے بھی ضروری ہو گیا کہ کستوری کا اصل حالت میں میسر آنا روز بروز مشکل ہو رہا ہے۔ کستوریا ہرن کی نسل ختم ہو رہی ہے پھر یہ بھی ضروری نہیں کہ اگر ہرن مار بھی لیا جائے تو اس کے جسم میں نافہ موجود ہو۔ کیونکہ نافہ ایک

خاص موسم کے مقررہ اوقات ہی میں میسر آ سکتا ہے۔ اس کے علاوہ اس ہرن سے اور کوئی فائدہ حاصل نہیں۔ اس لیے کیمیا دانوں نے ایک مہک TRINITROMETA TERITARY BUTYL TOLUENE پر مشاہدات میں معلوم کیا کہ یہ کستوری کی سی خوشبو دے سکتا ہے۔ اس کے بعد لوگوں نے TOCUENE کے دوسرے غیر زہریلے مرکبات تلاش کیے۔ ہندوستان میں سب سے پہلی مرتبہ بنگال کیمیکل کمپنی نے TRINITROBUTYLTOLUOL پیش کیا۔ اس کی خوشبو دیرپا، اور کستوری کے قریب ترین ہے۔

لاہور میں پاپڑ منڈی اور اکبری منڈی کیمیائی عناصر کی خرید و فروخت کے بڑے مراکز ہیں۔ پاپڑ منڈی میں نقلی کستوری کی کم از کم ایک درجن قسمیں موجود ہیں جن میں خشک ذرات، تیل کی مانند چکنی اور اڑ جانے والی سیال قیمت کے لحاظ سے ان میں سے کوئی بھی چالیس روپے اونس سے زیادہ نہیں۔ تیل اور خشک اقسام کی خوشبو زیادہ دیرپا ہوتی ہے۔ اس لیے اکثر دوا سازوں کو انہیں کثرت سے استعمال کرتے دیکھا گیا ہے۔

انگریزی دوا سازوں کے یہاں برٹنھم کے بار کلے لمیٹڈ اور بنگال کیمیکل کی تیار کردہ کستوری کی ٹنکچر زیادہ مقبول ہے۔ برٹنھم کے بارکلے لمیٹڈ اور ساؤتھال برادرز کا دعویٰ ہے کہ وہ یہ ٹنکچر اصل کستوری سے بناتے ہیں جبکہ بھارتی ماہرین الادویہ کو شبہ ہے کہ صحیح قسم کی اصلی کستوری عام حالات میں کسی کو بھی میسر نہیں۔ ذریعہ خواہ کتنا ہی یقینی اور قابل اعتماد کیوں نہ ہو اس میں ملاوٹ کا ہونا ایک لازمی امر ہے۔

کستوری کا کیمیاوی تجزیہ

ہرن کے نافہ سے جب کستوری تازہ تازہ نکلتی ہے تو وہ دودھیا ہوتی ہے۔ مگر تھوڑے ہی عرصہ میں اس کا رنگ سرخی مائل بھورا ہو جاتا ہے۔ اس کی خوشبو پائیدار اور ذائقہ تلخ ہوتا ہے یہ الکحل میں ۱۰فی صدی اور پانی میں ۵۰فیصدی حل پذیر ہے۔ اگر اسے گرم کیا جائے تو

اس سے پیشاب کی سی بدبو خارج ہوتی ہے۔

کیمیاوی تجزیہ پر ایمونیا، چکنائی، موم کلسیم، پوٹاسیم اور سوڈیم کے کلورائیڈ کے علاوہ اس میں CHOLESTRIN اور OLEIN اس میں ALBUMINOIDS کے ساتھ چکنے دار عناصر بھی شامل ہوتے ہیں۔ کستوری کو جب بھاپ کے ساتھ کشید کیا جائے تو اس سے تھوڑی مقدار میں ایک بے رنگ تیل برآمد ہوتا ہے جس میں کستوری جیسی خوشگوار خوشبو ہوتی ہے۔ تیل کے کیمیاوی تجزیہ پر اس میں KETONES کے خاندان کا ایک رکن MUSKONE ملتا ہے۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ اس کی خوشبو ''مسکون'' کی وجہ سے ہوتی ہے۔ جو کیمیاوی طور پر KETONES ہے۔ اس لیے کستوری کی خوشبو مصنوعی طور پر پیدا کرنے کے لیے اسی خاندان کے عناصر پر کیمیاوی اعمال کے ذریعہ وہ مرکبات پیدا کیے گئے ہیں جن کا اوپر ذکر کیا جا چکا ہے۔

کستوری کے کیمیاوی اجزاء میں CHOLESTRIN کی موجودگی پر لوگوں نے توجہ نہیں دی۔ یہ وہی عنصر ہے جسے امراض قلب کا باعث قرار دیا جاتا ہے۔ اگرچہ یہ مقدار میں معمولی ہوتا ہے لیکن ایک لمبے عرصے تک کا استعمال تکلیف کا باعث ہو سکتا ہے۔

جدید تحقیقات

پرانے ڈاکٹر کستوری کے فوائد کے بڑے معترف تھے۔ انگلستان کے ہسپتالوں میں گردن توڑ بخار، طاعون اور دق کے مریضوں کو آخری مراحل میں کستوری دے کر کمزوری دور کرتے بیان کیا گیا ہے۔ لیکن جدید طبقہ میں مدالیار، ریڈی اور ڈیوڈ کے بعد کرنل چوپڑا اس کے فوائد کے بالکل منکر ہیں۔ وہ اس کے فوائد کو اس قابل نہیں سمجھتے کہ انہیں کوئی اہمیت دی جائے۔ تجربات کے لیے انہوں نے شمند کی پہاڑی ریاست تھروچ کے راجا اور قابل اعتماد کشمیری سوداگروں سے حاصل کی۔ انہوں نے برمنگھم اور لندن سے اس کا ٹنکچر منگوایا۔ انہوں نے کستوری کو پہلے ایک دن آب مقطر میں بھگویا۔ اس طرح ۷۵ فیصدی حل ہو گئی۔

اگرچہ اس پانی کو گرم کر کے مزید مقدار کو حل کیا جا سکتا ہے مگر اس اندیشہ سے کہ اس کے مفید اجزاء بخارات بن کر اڑ نہ جائیں اسے گرم نہ کیا گیا اور غیر حل پذیر یا نباتاتی مادے چھان کر نکال دیئے گئے کرنل چوپڑا ان اثرات کا خلاصہ یوں بیان کرتے ہیں۔

دماغ اور اعصابی نظام

تین مختلف صورتوں میں تجربات کے نتیجہ میں چوہوں، بلی کے بچوں اور مینڈک کے اعصاب پر کسی قسم کا اثر محسوس نہ کیا گیا۔

دورانِ خون

بلی کی ٹانگ میں ورید میں ۲۰۔۱۰ ملی گرام کستوری کا محلول داخل کیا گیا اس کے بعد بلڈ پریشر میں کوئی تبدیلی نہ دیکھی گئی۔ مختلف جانوروں کے دل نکال کر ان کو بذریعہ مشین دھڑکنے میں مصروف رکھا گیا۔ ایسے دلوں میں جب کستوری کا ٹیکہ لگایا گیا تو ان کی رفتار قوت اور باقاعدگی پر کوئی اثر نہ دیکھا گیا۔ حالانکہ ایسی صورت میں سینکڑوں ادویہ اثر انداز ہوتی ہیں ان کے اثرات کو جانچنے کا یہ عالمی معیار متعین ہے۔

مینڈک کے دل میں بالائی ترکیب کے علاوہ ٹنکچر کا ٹیکہ لگایا گیا۔ 1929ء میں مدالیار اور ان کے رفقاء بیان کرتے ہیں کہ دل کی رفتار اور طاقت میں کسی قسم کی کوئی تبدیلی ظاہر نہ ہوئی۔

خون کے دانوں پر اثرات

یہ بات انگریز ڈاکٹروں کے یہاں مشہور ہے بلکہ بعض نے لیبارٹری میں مشاہدات سے ثابت کیا ہے کہ کستوری کی معمولی مقدار کے ایک گھنٹہ بعد خون میں سفید دانوں یعنی WHITE BLOOD CORPUSCLES کی مقدار بڑھ جاتی ہے اس عمل کی تصدیق مدالیار اور ڈیوڈ نے اپنے مشاہدات میں کی۔ انہوں نے کستوری کی ٹنکچر کے بیس قطرے ایک

اونس پانی میں ملا کر لوگوں کو پلائے اور اس کے نصف سے ایک گھنٹہ بعد خون میں سفید دانوں کی گنتی سے معلوم ہوا کہ ان کی تعداد میں معتد بہ اضافہ ہوا ہے۔

ان مشاہدات کی تصدیق کے لیے استوائی بیماریوں کے علاج کے مشہور مرکز کارمائیکل ہسپتال میں ایسے مریضوں کو ۲ گرین کستوری خالی پیٹ کھلائی گئی جن میں کالا آزار یا اسی قسم کی بعض بیماریوں میں سفید دانے کم تھے ان کے خون کے جملہ عناصر کا تجزیہ ایک گھنٹہ کی بجائے اڑھائی گھنٹوں کے بعد اس لیے کیا گیا کہ کستوری کی خوشبو سے متاثر ہونے کا عرصہ گزر جائے۔ سات روز تک مسلسل ٹیسٹ ہوتے رہے۔ کسی چیز میں کوئی بہتری نہ دیکھی گئی [illegible] بلڈ پریشر اور نبض بھی ویسے ہی رہے۔

موازنہ کے لیے ہسپتال کے عملہ کے صحت مند افراد مثلاً لیبارٹری کے مساعدین کو روزانہ ۲ گرین کستوری کھلائی گئی۔ ان کی نبض بلڈ پریشر اور دل کی رفتار میں کوئی تبدیلی واقع نہ ہوئی۔ تندرست افراد نے بیان کیا کہ کستوری کھانے کے بعد ان کو پیٹ میں ایسے لگا جیسے کہ وہاں سے کوئی بوجھ اتر گیا ہے۔ ریاح نکل گئیں اور طبیعت کا انقباض جاتا رہا۔ سمجھدار افراد نے بتایا کہ ان کو بالکل ایسے معلوم ہوا جیسے انھوں نے [illegible] قسم کی ہاضم والی لال ٹکیہ لی لی ہو۔ ان کے خون کے خوردبینی معائنوں پر کوئی خوشگوار تبدیلی پیدا نہ ہو سکی۔

نظامِ تنفس پر اثرات

جانوروں کو بے ہوش کرنے کے بعد ان کی سانس کی نالیوں کے اندر کستوری کے محلول کا انجکشن کسی تبدیلی کا باعث نہ ہوا۔ لیکن انہی جانوروں کو جب کستوری کا مرکب سونگھایا گیا تو تنفس کی رفتار میں واضح تبدیلی نظر آئی ایک لوہے کی نلکی کے ذریعہ جب کستوری کا محلول براہِ راست گلے سے آگے سانس کی نالیوں میں سپرے کیا گیا تو اس سے کوئی فرق نظر نہ آیا لیکن یہی سپرے جب ناک میں کیا گیا تو جانور کی بیہوشی کے باوجود تنفس کی رفتار بہتر ہو گئی۔ ان مشاہدات سے یہ ظاہر ہوا کہ کستوری بطور دوا کے بذاتِ خود کوئی براہِ راست

اثر نہیں رکھتی۔ لیکن جب اسے سونگھا جائے تو یہ دماغ میں واقع مرکز شامہ کو تحریک دے کر اس کے ہمسایہ مراکز پر بھی اثر انداز ہوتی ہے اور طبیعت یا تنفس میں جو بھی بہتری محسوس ہوتی ہے وہ اس کا بالواسطہ عمل ہے۔

خوشبو کو سونگھنے میں انسان کی قوت شامہ کی استعداد کا پتہ چلایا جا چکا ہے۔ ایک محقق نے تجربات سے ثابت کیا ہے کہ کستوری کی 0.02 MG کی مقدار یا ایک لیٹر پانی میں 000.000.00 9, MG کستوری کی خوشبو کو انسانی ناک محسوس کر سکتا ہے۔

کستوری کی طبی اہمیت

قدیم ہندو طب اور طب یونانی میں کستوری کو انتہائی اہمیت حاصل رہی ہے وید اسے کمزوری، بخار، سوزش، قولنج، دردوں کی ہر قسم میں بڑے اعتماد کے ساتھ استعمال کرتے آئے ہیں اس کے مقوی قلب اثرات کی شہرت یہاں تک ہے کہ جب دل کی بیماری کسی طور پر قابو میں نہ آتی ہو اور تمام دوائیاں بے کار نظر آ رہی ہوں تو کستوری سے مریض کی حالت سنبھل جاتی ہے۔ حالانکہ جدید بھارتی ماہر اس فائدے سے مطلقاً منکر ہیں۔

کستوری ہندوستان میں مقبول تھی اور سرٹامس رو کی آمد کے فوراً بعد سولہویں صدی میں یورپ پہنچ گئی اور وہاں کے اطباء اس کے اعجاز کے بڑے معترف رہے ہیں۔ کروشینک نے 1905ء میں جسمانی سوزشوں کے دوران اور خاص طور پر تپ محرق، دمہ، کالی کھانسی، رعشہ، ہسٹریا، مرگی، کزاز، ہچکی میں مفید بتائی۔ اس کے بعد شل نے اسے بچوں کی تشنجی دوروں میں کلورل ہائیڈریٹ کے ساتھ انیما (حقنہ) کی شکل میں مفید اثرات کے ساتھ آزمایا۔

ہومیوپیتھک علاج

ہومیوپیتھک طریقہ علاج میں کستوری کی ایک سے تین طاقت ہسٹریا کے علاج اور اعصابی اسباب سے پیدا ہونے والی تشنجی دوروں میں مفید ہے۔ ان مریضوں کو جن کی

تکالیف میں سردی سے اضافہ ہو، ٹھنڈ لگنے کے بعد جسم پر کپکپی طاری رہے غشی کے دورے پڑیں۔اعصاب میں تناؤ کی کیفیت رہے، کستوری دی جاتی ہے۔

گھبراہٹ، بیقراری کے ساتھ ایسا محسوس ہو جیسے زبردستی ہنسی آ رہی ہے۔ ناک کی جڑ سے پورے سر کی جانب درد کی لہریں اٹھ رہی ہوں۔ متلی کے ساتھ چکر آئیں۔ دل کی دھڑکن بڑھتی ہوئی محسوس ہو اور کھانے سے جی گھبرائے۔ لیکن تازہ کافی پینے کی خواہش ہو۔ منہ کا ذائقہ خراب، چھاتی میں بوجھ تنگی اور پیٹ میں بوجھ کی کیفیت۔

طبیعت جنسی تعلقات کی جانب آمادہ ہو لیکن جسم میں ایسی سکت موجود نہ ہو خاص طور پر ذیابیطس کے مریضوں میں جب نامردی بھی مسلط ہو جائے اور اگر نامکمل سی ہمبستری کریں تو اس کے بعد شدید کمزوری اور متلی کی شکایت ہوتی ہے۔

خواتین میں ماہواری کا آغاز بلوغت سے پہلے ہی شروع ہو جاتا ہے۔ اندام نہانی میں جلن اور بدبو کے ساتھ سیلان کی شکایت رہتی ہے اور اکثر اوقات ایسا محسوس ہوتا ہے جیسے کہ ماہواری پھر سے آ جانے کو ہے۔ چھاتی میں بوجھ، سانس میں رکاوٹ ہو کر دمہ کی سی کیفیت ہو جاتی ہے۔ بار بار کھانسی کے دورے پڑتے ہیں اور بلغم کا اخراج نہیں ہوتا۔ ان تمام علامات کے لیے کستوری MUSKOX کا استعمال مفید بیان کیا جاتا ہے۔

خوشبو کی نفسیاتی اہمیت

انسانی زندگی میں خوشبو کا تعلق زمانہ قدیم سے چلا آ رہا ہے۔ جب سے انسان کو خوشبو سے رغبت پیدا ہوئی، اس نے اہمیت کے مقامات پر جیسے کہ عبادت گاہوں میں اسے استعمال کیا۔ بدھ مت سے لے کر عیسائیوں کے گرجا گھروں تک میں مختلف خوشبوئیں جلائی جاتی ہیں۔ ان مقامات پر استعمال ہونے والی خوشبوئیں نباتاتی ذرائع سے حاصل ہوتی ہیں جیسے کہ لوبان، اگر، تگر، مرکی، گوگل، ہرمن، چندن، صندل، سنبل الطیب۔ (بالچھڑ) وغیرہ۔ ان کا اپنا ایک رنگ ہے اور ہم ان کی خوشبو سے عبادت گاہوں کا تعلق محسوس کرنے لگے ہیں۔

مصریوں کے مقابر میں لوبان، عنبر، صرف جراثیم اور کیڑوں مکوڑوں کو ہلاک کرنے اور مقبرہ کو وقار دینے کے لیے استعمال ہوتے تھے۔ عبادت گاہوں میں بخور جلانے کا تذکرہ توریت مقدس میں متعدد مقامات پر ملتا ہے۔ بلکہ خداوند کی بارگاہ میں پیش کرنے والی قربانیوں کو بھی معطر کرکے پیش کیا جاتا تھا۔

ہندوستان میں آریہ اقوام کی آمد کے بعد حیوانی ذرائع سے حاصل ہونے والی خوشبو سے واقفیت پیدا ہوئی۔ چونکہ یہ ایشیائے کوچک سے آئے تھے اور وہاں پر آہوئے مشکیں پایا جاتا تھا۔ اس لیے ہرن کا نافہ ان کی وساطت سے ہندوستان میں آیا۔ لیکن یہاں کے ویدا سے خوشبو کی بجائے دوا سمجھنے لگے اور اس کو بطور خوشبو مقبولیت میسر نہ آسکی۔

حضرت عیسیٰ علیہ السلام کو خوشبو پسند تھی۔ انہوں نے ہمیشہ لوبان، مرّی اور عود کو استعمال فرمایا۔ لیکن ان کے خلفاء اور بعد کے عیسائیوں نے پہلے ترک دنیا کرکے رہبانیت کی ابتدا کی۔ پھر گوشہ نشینی کے دوران نہانا دھونا، لباس کو صاف رکھنا، ناخن کاٹنے اور داڑھیوں کو درست کرنا بھی ترک کر دیا۔ تاریخ مذاہب میں ایسے ایسے راہبوں کا ذکر ملتا ہے جن کے ناخن بڑھتے بڑھتے طوطے کی چونچ جیسے بن گئے تھے۔ یورپ میں کچھ سردی اور کچھ ناواقفیت کی بدولت نہانے کا رواج نہ تھا بلکہ وہاں پر غسل کا تصور ترکی میں اسلام کی آمد کے بعد سے شروع ہوتا ہے۔ ان لوگوں نے غلاظت کے باعث جسم سے آنے والی بدبو کو دبانے کے لیے خوشبو کا استعمال شروع کیا۔ ابتدا میں یہ اپنے لباس کو اٹھا کر بخور کی دھونی دیتے تھے۔ پھر ایسی سیال خوشبوئیں ایجاد ہوئیں، جن کو آسانی سے لگایا جا سکتا تھا۔ انگریزی لفظ PERFUME کے لفظی معنی دھوئیں کے بغیر ہیں۔ پھر ان کے لیے کولون کا معطر پانی یا EAU DE COLOGNE ایجاد ہوا۔

پھولوں کی سہانی خوشبو کو برقرار رکھنے کے لیے ملکہ نور جہاں نے سب سے پہلے عطر سازی کی صنعت کو رواج دیا۔ پھولوں کو کسی بے رنگ تیل کے ساتھ کشید کرنے کا زیادہ گاڑھی اور گہری خوشبو ایجاد ہوئی جسے عطر کہا جانے لگا اور ہندوستان کے شہر قنوج میں یہ صنعت

مسلمانوں نے فروغ دی۔ اور آج بھی ان کے قبضہ میں ہے۔ ان کے یہاں زیادہ طور پر پھولوں کی مہک کو تیل کی صورت دی گئی۔ لیکن اسلام کے مسلسل اثرات کی بدولت یہ عنبر اور کستوری کی خوشبو سے آگاہ ہوئے اور ان کے عطر آج سب سے گراں اور اہمیت رکھتے ہیں۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے پہلے دن سے پاکیزگی، صفائی، ستھرائی اور حفظانِ صحت کی تعلیم دی۔ مسجد نبوی کی تعمیر کے بعد جب لوگ پہلا جمعہ پڑھنے آئے تو تنگ جگہ پر ہجوم کے باعث گھٹن کا احساس ہوا۔ انہوں نے اس کو فوری اہمیت دے کر جمعہ والے دن غسل اور لباس کی تبدیلی کو ضروری قرار دیا اور پھر اس روز خوشبو لگانا سنت نبوی قرار پایا۔ ان کے یہاں خوشبو کی دو ہی پسندیدہ قسمیں تھیں۔ کستوری اور ذریرہ۔ وہ خود کستوری پسند کرتے تھے۔

علم الاعضاء سے معلوم ہوا کہ خوشبو کے ذریعے جب ناک میں موجود اعصاب کو تحریک دیتے ہیں تو اس سے طبیعت میں لطافت، جسم میں سکون اور اعصاب میں انگیخت محسوس ہوتی ہے۔ اگر کوئی شخص DEPRESSION کا شکار ہو یا مضمحل ہو تو بہتر محسوس کرتا ہے۔ اطباء قدیم کا خیال رہا ہے کہ کستوری، عنبر اور اگر کی خوشبو جنسی طور پر محرک ہے۔ انہی مشاہدات کی بنا پر خوشبو کی پسند اور انتخاب کو کسی کی شخصیت کا مظہر قرار دیا گیا ہے۔ مثلاً خواتین میں جورات کی رانی، گلاب اور اس قسم کی زیادہ خوشبو والی چیزیں استعمال کرتی ہیں ان کی شخصیت دوسروں سے توجہ کی طلبگار ہوتی ہے۔ ہیولاک ایلس کا خیال ہے کہ ایسی خوشبوئیں پیشہ ور عورتوں کی پسند ہوتی ہیں کیونکہ اپنی موجودگی سے دوسروں کو متوجہ کرنا ان کی کاروباری ضرورت ہوتی ہے۔ اسی مسئلہ کو نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے یوں واضح فرمایا۔

''وہ عورت جو مردوں کی مجلس میں خوشبو لگا کر جاتی ہے وہ آوارہ ہے''۔

چنبیلی، موتیا، مولسری کی خوشبو مدھم اور بھینی بھینی ہوتی ہے ان کو وہ لوگ لگاتے ہیں جو منکسر المزاج ہوتے ہیں اور وہ زندگی میں اپنے آپ کو خواہ مخواہ کا نمایاں کرنا ضروری نہیں

سمجھتے۔

کستوری اور عنبر کی خوشبو گہری، بھاری اور مدھم ہوتی ہے، یہ ان لوگوں کی پسند ہوتی ہے جو باوقار ہوں۔ ان کے جذبات میں ٹھہراؤ ہو، اور وہ خوشبو کی پسند کی اہلیت اور استعمال کا ذوق رکھتے ہیں۔ یہ وہ لوگ ہیں جن کی صلاحیت ان کی کارکردگی سے نمایاں ہوتی ہے اور ان کی طبیعت میں اوچھا پن نہیں ہوتا۔ MUSK بازار میں جتنے بھی آفٹر شیو لوشن ملتے ہیں ان میں آج بھی DENIM سب سے مہنگا اور پسند کے معاملے میں مقبول ترین ہے۔ فرانس میں تیار ہونے والی ہر مہنگی اور پسندیدہ خوشبو کی بنیاد کستوری سے اٹھائی جاتی ہے۔ اگرچہ خالص کستوری اب عنقا ہے مگر اس کے باوجود وہ خالص ہی کو ترجیح دیتے ہیں اور اگر وہ تھوڑی سی بھی مل جائے تو نقلی کی ملاوٹ سے معیار بہرحال اسی پر رکھتے ہیں۔

جدید نفسیات کا یہ مطالعہ کستوری کے فوائد کو واضح کرنے کے علاوہ اس حقیقت کا اظہار کرتا ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے کستوری کو ہمیشہ بطور خوشبو کے استعمال فرمایا اور جملہ خواص کو اسی ضمن میں دوسروں کے لیے بیان فرمایا۔

کستوری کے طبی فوائد کا غیر جانبدار جائزہ

کرنل چوپڑا اس امر پر مصر ہے کہ کستوری میں کسی قسم کا کوئی فائدہ نہیں۔ اگر کچھ لوگ اس کے استعمال سے بہتر ہوتے ہیں تو اس کا سبب خوشبو ہے۔ چوپڑا کو اپنے تجرباتی عوامل کے دوران اس کے فوائد کی کسی قسم کی کوئی شہادت میسر نہ آسکی۔ اس کے ساتھ ہی نڈکارنی جس نے کستوری کے بارے میں اپنا پورا باب چوپڑا کی تالیف سے نقل کیا ہے، اس کو مفید اور موثر قرار دیتا ہے۔ نڈکارنی نے نہ صرف اطباء قدیم کے تمام مشاہدات کی تصدیق کی ہے بلکہ وہ آریو ویدک اطباء کے ساتھ سدھ مکر دھوج وغیرہ کے استعمال کی سفارش کرتا ہے۔ وہ مدراس کے وید کویراج بشارود کی تعریف کرتا ہے کہ وہ کستوری کے مختلف مرکبات سے بچوں کی لا علاج بیماریوں کا علاج کرتا ہے۔ اسی وید نے 1925ء میں ہندوستان کے "ویدک جرنل"

میں کستوری کے مفید اثرات کے بارے میں اپنے رشحات قلم شائع کیے۔ بدقسمتی یہ ہے کہ ویدک طب میں معدنیات کا استعمال بہت زیادہ ہے اور وہ اسی دوران ہڑتال، مردار سنگ، سنکھیا کو بھی کستوری کے ساتھ مرکب کر کے دیتے آئے ہیں۔ اس لیے یہ گمان کیا جاسکتا ہے کہ ان نسخوں، خاص طور پر لوہا بھسم، مکر دھوج، اور ہڑتال کے اپنے فوائد سے کستوری کی شہرت میں اضافہ ہوا ہے۔ خاکسار نے اپنی طبی تربیت کے دوران میو ہسپتال لاہور کے شعبہ امراض مخصوصہ میں سنکھیا کے ہزاروں انجکشن آتشک کے مریضوں کو لگائے سنکھیا کے مسلسل استعمال سے مریض کی صحت ہمیشہ خراب ہوتی تھی، ایک خاص مقدار دینے کے لیے مریض کو کچھ وقفہ دیا جاتا تھا تاکہ اس کا جسم سمیاتی اثرات سے نجات پالے۔ دل کے مریضوں کو پیشاب لانے کے لیے سیماب کے مختلف مرکبات دیے جاتے تھے۔ امراض جلد اور آتشک میں بھی سیماب دینا دستور تھا۔ مگر کسی مریض کی توانائی میں کبھی اضافہ نہیں دیکھا گیا۔ بلکہ ان ادویہ کے اپنے مضر اثرات اتنے زیادہ تھے کہ آہستہ آہستہ متروک ہو گئیں۔ یورپ والوں نے تقریباً یہی سلوک کستوری کے ساتھ کیا ہے۔ برٹش فارماکوپیا میں کستوری، ادویات کی فہرست میں شامل تھی۔ اس کے استعمال کے طریقے اور مسلمہ معیار درج تھا۔ اسی طرح امریکی فارماکوپیا میں بھی کستوری بطور دوائی شامل تھی۔ لیکن اب وہ ان دونوں جگہوں سے خارج کر دی گئی ہے۔ کیونکہ ان کی دانست میں اسے بطور دوائی استعمال کرنے کا کوئی طبی جواز موجود نہیں۔

ہم نے علم الادویہ کے پروفیسر محبوب ربانی اور پروفیسر نذیر احمد خان سے پڑھا ہے۔ کستوری کے بارے میں 1948ء میں بھی پروفیسر نذیر احمد خان کے نظریات چوپڑا کی طرح تھے۔ ان کی گرامی رائے میں کستوری دینے کا کوئی فائدہ نہیں۔ اگر کچھ بہتری محسوس ہوتی ہے تو وہ اس کی خوشبو کی وجہ سے ہے۔ بلکہ وہ سنبل الطیب کو بھی طبی فوائد سے مبرا بیان کرتے تھے۔

طب یونانی کے اہم مرکبات، خمیرہ ابریشم حکیم ارشد والا، دواء المسک کو ایجاد ہونے

ہزار سال سے زائد عرصہ ہو چکا ہے۔ اس طویل عرصہ میں ہزاروں ادویہ وقت کے ساتھ بے فائدہ قرار پا کر غائب ہو گئیں۔ ایک ہزار سال تک مقبول رہنا اس امر کا ثبوت ہے کہ یہ فی الواقع مفید ہیں۔

-☆-

کھیرا ـــ قثّاء، خیار

CUCUMBER

CUCUMIS SATIVUS

کھیرا نباتات کے مشہور خاندان CUCURBITACEA کا ایک ایسا رکن ہے جو دنیا کے اکثر و بیشتر ممالک میں بڑے شوق سے کچا کھایا جاتا ہے۔ اطباء ہند کھیرے اور ککڑی کو خیارین کہتے ہیں۔ لغت کی بعض کتابوں میں قثاء سے مراد ککڑی لی گئی ہے۔ جبکہ عرب میں قثاء کا نام کھیرے پر استعمال ہوتا دیکھا گیا ہے۔ ہندوستان میں شکل اور ذائقہ کے لحاظ سے کھیرا اور ککڑی دو مختلف چیزیں ہیں لیکن بحیرۂ روم کے خطہ اور یورپ میں CUCUMBER کے نام سے ملنے والی چیز بسا اوقات کھیرے اور ککڑی کی کوئی مخلوط جنس ہوتی ہے۔ وہ کھیرے کی طرح موٹی، ککڑی کی مانند لمبی اور ذائقہ دونوں طرح کا رکھتی ہے۔ پاکستان اور ہندوستان کے کھیرے کی جلد چمکدار، صاف اور ملائم ہوتی ہے۔ جبکہ یورپ اور امریکہ کے کھیروں کی جلد موٹی اور دانے دار ہوتی ہے۔ اس کا رنگ گہرا سبز مگر چمک سے محروم ہوتا ہے وہاں کے لوگ اپنے گھر کے باغیچوں کے علاوہ واسے چھوٹے فریم بنا کر گملوں کی مانند کاشت کرتے ہیں۔ اس کا پودا ایک رینگنے والی بیل ہوتی ہے۔ اور اس خاندان کے دیگر اراکین خربوزہ، گھیا توری، کدو، اندرائن، ٹنکوڑا بھی تقریباً یہی عادات رکھتے ہیں۔ ہمالیہ کے دامن سے لے کر کماؤں کی وادیوں تک کھیرے کی جنگلی قسمیں بھی پائی جاتی ہیں۔ جہاں یہ خودرو ہے۔ زرعی ماہرین نے اس کی کاشت پر اچھے خاصے تجربات کیے ہیں، پہلے خیال یہ تھا کہ

کھیرا ککڑی موسم گرما کی سبزیاں ہیں اور ان کو پکنے کے وقت گرمی چاہیے مگر اب کچھ ایسی صورتیں پیدا ہوگئی ہیں کہ اکثر ممالک میں یہ پورے سال ملتے ہیں۔ لاہور میں کھیرا ہر وقت ملتا ہے۔ فرق صرف اتنا ہے کہ اگر موسم گرما میں ایک روپیہ کلوگرام ملتا ہے تو سردی میں بیس روپے تک چلا جاتا ہے۔ پنجاب کی ککڑیاں اتنی نرم و نازک نہیں ہوتیں جتنی کہ بھارت کے صوبہ اتر پردیش میں پائی جاتی ہیں۔ یورپ میں اس کی بہت بڑی، بڑی اور چھوٹی قسمیں مشہور ہیں۔ ہندو پاک کا کھیرا عام طور پر چھ سے آٹھ انچ لمبا ہوتا ہے جبکہ زرعی مقابلوں میں دو فٹ سے کھیرے بھی دیکھے گئے ہیں۔ اس کی بہترین قسم وہ ہے جو سخت ہو اور دبانے پر پچپلی نہ ہو۔ اسے ٹھنڈی جگہ پر رکھا جائے تو اس کی تازگی دو ہفتوں تک قائم رہ سکتی ہے۔

ارشادِ ربانی

واذ قلتم یا موسٰی لن نصبر علی طعام واحد فادع لنا ربک یخرج لنا مما تنبت الارض من بقلها وقثائها و فومها وعدسها وبصلها۔ قال اتستبدلون الذی هو ادنی بالذی هو خیر۔ (البقرہ:۶۱)

(جب تم نے حضرت موسٰی سے کہا کہ ہماری ایک کھانے سے تسلی نہیں ہوتی اور چاہا کہ وہ ان کے لیے اپنے پروردگار کو پکار کر کہے کہ وہ ہمارے لیے وہ چیزیں مہیا کرے جو زمین سے نکلتی ہیں جیسے کہ پتوں والی سبزیاں، کھیرے، لہسن، مسور کی دال اور پیاز۔ حضرت موسیٰ نے جواب میں کہا کہ تم اچھی چیزیں چھوڑ کر خراب چیزیں پسند کر رہے ہو)

بنی اسرائیل کو آسمان سے پکا ہوا کھانا من و سلویٰ کی صورت میں مہیا ہو رہا تھا۔ یہ مرتب خوراک کی بہترین ترکیب تھا۔ جس میں من سے مراد کئی قسم کی سبزیاں تھیں جن میں

سے ایک ککھی بھی تھی۔ جبکہ سلویٰ میں بھنے ہوئے پرندے تھے۔ ان کو محنت کیے بغیر حاصل ہونے والی یہ خوراک پسند نہ آئی اور وہ ایسی چیزیں طلب کرنے لگے جو مصر میں ہوا کرتی تھیں۔ یہاں پر فوم کے معانی اختلافی مسئلہ ہے۔ ابن کثیرؒ کی تحقیق کے مطابق فوم سے مراد گندم ہے۔ اس کے ثبوت میں اس نے جاہلیت کے شعراء کے بعض شعر اور حضرت عبداللہ بن عباسؓ کی روایت پیش کی ہے۔ اس کے مقابلے میں لغت کی اکثر کتابوں میں فوم کے معنی لہسن بیان کیے گئے ہیں۔

کتابِ مقدس

توریت مقدس میں مصر کی سبزیوں کا ذکر تقریباً انہی الفاظ میں ملتا ہے جیسے کہ یہ قرآن مجید میں مذکور ہوئیں۔

۔۔۔ "ہم کو وہ مچھلی یاد آتی ہے جو ہم مصر میں مفت کھاتے تھے اور ہائے وہ کھیرے اور خربوزے اور وہ گندنے اور پیاز اور لہسن، لیکن اب تو ہماری جان خشک ہو گئی۔ یہاں کوئی چیز میسر نہیں اور من کے سوا ہم کو کچھ اور دکھائی نہیں دیتا"۔ (گنتی ۷۔ ۶:۱۱)

ایک دوسرے مقام پر ککڑی کا ذکر علیحدہ ملتا ہے۔

۔۔۔ "اور صیون کی بیٹی چھوڑ دی گئی ہے۔ جیسی جھونپڑی تاکستان میں اور چھپر ککڑی کے کھیت میں یا اس شہر کی مانند جو محصور ہو گیا ہو"۔

(یسعیاہ ۸:۱)

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت عبداللہ بن جعفرؓ روایت فرماتے ہیں:

رایت رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم یاکل القثاء بالرطب (بخاری، مسلم، ابن ماجہ، ترمذی)

(میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو دیکھا کہ وہ کھجوروں کے ساتھ
کھیرے کھا رہے ہیں)

اکثر محدثین نے اس کی تاویل کی ہے کہ کھجور چونکہ گرم ہوتی ہے اس لیے اس کے ساتھ ٹھنڈی تاثیر والا کھیرا کھانے سے یہ مرکب تاثیر میں معتدل ہو جاتا ہے۔ چونکہ خربوزہ کے ساتھ یا تربوز کے ساتھ کھجور کھانے میں تاثیر کا ذکر ملتا ہے اس لیے اسی اصول کو سامنے رکھ کر یہ تاویل کر لی جاتی ہے۔ جبکہ دوسری صورت میں یوں بھی کہا جا سکتا ہے کہ کھیرا چونکہ زیادہ ہوتا ہے اس لیے اس میں حیاتین ج موجود ہے۔ ان دونوں کا ملاپ ایک مکمل غذا ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو کھجور کے ساتھ کھیرا کھاتے دیکھنے کا مشاہدہ اصحابیؓ نے بیان کیا۔ اب اس مرکب کا فائدہ حضرت عائشہ صدیقہؓ کی زبان مبارک سے جانیے۔

کانت امّی تعالجنی للسمنة ترید ان تدخلنی علی رسول اللّٰہ صلی اللہ علیہ وسلم فما استقام لھا ذلک اکلت القثاء بالرطب فسمنت کا حسن سمنة (بخاری، مسلم، ابن ماجہ، نسائی)

(میری والدہ یہ چاہتی تھیں کہ میں جب رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں جاؤں تو موٹی ہو کر جاؤں (کیونکہ عرب موٹی عورتوں کو پسند کرتے تھے) اس غرض کے لیے متعدد دوائیں دی گئیں مگر فائدہ نہ ہوا پھر میں نے کھیرا اور کھجور کھانے اور خوب موٹی ہو گئی)

محدثین کے مشاہدات

بہترین کھیرا پکا ہوا ہوتا ہے۔ یہ جسم کو ٹھنڈک پہنچاتا ہے۔ طبیعت میں، اور خاص طور پر اگر معدہ اور آنتوں میں کسی وجہ سے حدت محسوس ہوتی ہو تو کھیرا کھانے سے سکون آتا ہے۔ امام ذہبیؒ اس کو خیار سے جدا قرار دیتے ہیں، پیشاب آور ہے اس کا مسلسل استعمال جسمانی

کمزوری کو دور کرتا ہے۔

کھیرا کھانے سے معدہ اور آنتوں کی سوزش ختم ہو جاتی ہے۔ اس لحاظ سے اس آتش حدت کو بجھانے والا قرار دیا جا سکتا ہے۔ مثانہ کی سوزش، جلن اور پیشاب کی جلن کو دور کرتا ہے۔ اگر اس کے چھلکے پیس کر کنپٹی پر لگانے کے مریض کو چٹائے جائیں تو فائدہ ہوتا ہے۔ اس کی خوشبو بیہوشی میں مفید ہے۔ اکثر اطباء کا خیال ہے کہ اس میں ٹھنڈک کی زیادتی بعض جسموں کے لیے نقصان دہ ہوتی ہے۔ ایسے لوگوں کو اس کو معتدل بنانے کے لیے کوئی گرم چیز دینی مناسب رہتی ہے۔ جیسے کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم اس کے ساتھ کھجور کھاتے تھے۔ اگر کھجور میسر نہ ہو تو اصلاح کے لیے سقمونیا استعمال کیا جا سکتا ہے۔ بعض محدثین کھیرے کو شہد کے ساتھ کھانا زیادہ پسند کرتے ہیں۔

کیمیاوی ساخت

اس میں ایک جوہر PEPSIN پایا جاتا ہے جو غذا کو ہضم کرتا اور پیشاب آور ہے۔ پھل میں حیاتین ب اور ج کی قسم ASCORBIC ACID OXIDASE پائی جاتی ہے۔ اس وجہ سے اعصابی کمزوری میں مفید ہے۔ اور امراض کے خلاف قوتِ مدافعت پیدا کرنے میں مددگار ہوتا ہے۔ اس کے علاوہ لحمیات کو ہضم کرنے والے جوہر از قسم OXIDASE SUCCINIC & MALIC پائے جاتے ہیں جو جسم کے اندر متعدد عوامل اور تحول کے عمل میں کارآمد ہوتے ہیں۔ اس میں موجود خوشبودار چیز الکحل میں حل کر کے علیحدہ کی جا سکتی ہے۔ مگر خوشبو اور کڑواہٹ والے عناصر کے کیمیاوی تجزیہ پر کسی نے زیادہ توجہ نہیں دی۔

کھیرے اور ککڑی کے بیجوں سے تیل، بیروزہ اور مٹھاس کی بعض قسمیں علیحدہ کی گئی ہیں اور پھل میں نشاستہ بڑی قلیل مقدار میں ہوتا ہے۔ جبکہ بیجوں میں اس کی معمولی مقدار ملتی ہے۔ اس لیے جن بیماریوں میں مٹھاس کا استعمال منع ہوتا ہے ان میں کھیرا استعمال کیا جا سکتا ہے۔ اس کا پانی کرم کش ہے اس کے پانی سے مچھلیوں کو لگنے والے کیڑے اور ککڑی کا کیڑا

مرجاتے ہیں۔ پھل کے ٹکڑے کاٹ کر کیڑوں کے بل پر ڈال دیں تو وہ مرجاتے ہیں۔

ایک سو گرام کھیرے میں کیمیاوی عناصر کی ترکیب اس طرح ہے۔

	معمولی مقدار
FATS	
COPPER	۱٫۸
PROTEINS	۰٫۹
CALS	۱۰
MOISTURE	۹۳٫۳
SODIUM	۱۳٫۰
POTASSIUM	۱۳۱
CALCIUM	۲۲٫۰۸
MAGNESIUM	۹٫۱
PHOSPHORUS	۲۴٫۱
SULPHUR	۱۱٫۲
IRON	۷٫۶۲
CHLORIDES	۶۳٫۵

اطباء قدیم کے مشاہدات

سہارنپور کے کھیرے لمبائی میں انگلی برابر ہوتے ہیں۔ راجپوتانہ اور مالوہ میں کھیرے کی ایک قسم فٹ بھر لمبی، موٹی، اندر سے نیلی یا زرد، اس کی سطح پر ہرے رنگ کے چھوٹے چھوٹے کانٹے ہوتے ہیں۔ یونانی اطباء نے بالم تام کے اس کھیرے کو علاج اور خوراک کے لیے بہترین قرار دیا ہے۔ اطباء قدیم کا خیال تھا کہ اس کے بیج کو بونے سے پہلے اگر دودھ اور شہد میں بھگو دیا جائے تو پھل میٹھا ہوتا ہے۔

ککڑی، کھیرے سے جلد ہضم ہو جاتی ہے۔ آنتوں کی سوزش کو تسکین دیتا ہے پیاس بجھاتا ہے۔ جگر سے سدّے نکالتا اور پیشاب آور ہے، سر درد میں مفید ہے، گرمی کے دستوں کو فائدہ دیتا اور بعد کی کمزوری کو رفع کرتا ہے۔ گیلانی وغیرہ کی رائے میں اسے چھیلے بغیر نمک لگا کر کھانا زیادہ بہتر ہے کیونکہ یہ اس طرح جلد ہضم ہوتا ہے۔ جبکہ چھیلنے کے بعد یہ دیر ہضم بن جاتا ہے۔ کھانا کھانے کے ہمراہ اور دودھ کے ساتھ کھانا مناسب نہیں۔

کھیرے کا ۷ا تولہ پانی نکال کر اس میں ۳ تولہ مصری ملا کر پینے سے معدہ اور آنتوں کے تمام صفراوی مادے نکل جاتے ہیں۔ یرقان کو نفع دیتا، حیض اور پیشاب لاتا ہے۔ کھیرے کو گرم راکھ میں دیر تک رکھ کر اس کا پانی نکال کر بخار کے مریضوں کو پلانا مفید ہے۔ یہ قبض کو بھی دور کرتا ہے۔ اگر قبض زیادہ ہو تو پھر یہ مفید نہ ہوگا۔

بالم کھیرے کا حلوہ یوں تیار کرتے ہیں کہ گودا کھرچ کر نکال لیں، پھر اسے گھی میں بھونیں۔ کل وزن کا چوتھائی کھانڈ ملائیں اور میدہ ملا کر قوام بنائیں۔ اس میں زعفران بھی ملایا جاتا ہے۔ یہ حلوہ بخاروں کے بعد کمزوری میں مفید ہے۔

کھیرے کے بیج پیشاب آور ہونے کے ساتھ نالی کی جلن کو دور کرتے ہیں۔ ورم جگر اور تلی تحلیل کرتے ہیں۔ سوزش کی وجہ سے پیدا ہونے والی کھانسی میں مفید ہیں، پھیپھڑوں کے زخم مندمل کرتے اور ان کی سوجن دور کرتے ہیں۔

کھیرے کے رس کو زیتون یا تلی کے تیل میں ملا کر اتنا پکاتے ہیں کہ صرف تیل رہ جائے، یہ تیل مثانہ کی پتھری نکالنے کے لیے پلایا جاتا ہے۔ اعصابی کمزوری میں اس کی مالش بھی مفید بتائی جاتی ہے۔

اطباء قدیم میں سے کچھ استادوں نے کھیرے اور ککڑی کو ایک دوسرے سے مختلف قرار دینے کے بعد ان کے فوائد پر بحث کے دوران تسلیم کیا ہے کہ فوائد یکساں ہیں۔ بعض کا خیال ہے کہ ککڑی، کھیرے سے بہتر فائدہ کرتی ہے اور بعض کا خیال ہے کہ ککڑی کے مضر اثرات کم ہیں، لیکن فائدہ کھیرے میں زیادہ ہے۔ اسی بنا پر اطباء نے ان کو مختلف نام دیئے

کے باوجود استعمال میں ایک ہی چیز قرار دیا ہے اور ان کے بیج "خیارین" کے نام سے نسخوں میں لکھے جاتے ہیں۔ چہار مغز کمزوری کے نسخوں کے اہم اجزاء ہیں، ان میں کھیرے کے بیج بھی شامل ہوتے ہیں۔

اطباءِ جدید کے مشاہدات

پھل میں غذائیت ہے اور جسم کے ملتہب مقامات کو سکون دیتا ہے۔ اس کے بیج مفرح اور پیشاب آور ہیں۔

یہ ان منفرد سبزیوں میں سے ہے جن کو کھانے کے ساتھ کچا کھایا جا سکتا ہے۔ کھیرے کو چھیل کر اس پر نمک اور کالی مرچ ڈالنے کے بعد اگر اس پر لیموں نچوڑ دیا جائے تو لذت کے ساتھ ساتھ غذائیت میں بھی اضافہ ہوتا ہے، یہ کھانے کو جلد ہضم کرتا اور بھوک بڑھاتا ہے۔ کھیرے کا چھلکا ہضم نہیں ہوتا اور اس پر کھیتوں سے کھاد وغیرہ کی آلائشیں لگی ہوتی ہیں اس لیے کھاتے وقت چھلکے کو اتار دینا ہی صحیح طریقہ ہے۔

کھیرے اور ککڑی کے بیج نکال کر چھلکے اتار کر سکھا لینے کے بعد پیس کر شہد میں ملا کر کھانے سے آنتوں کی اکثر بیماریوں میں سکون دیتے ہیں اور غذائیت مہیا کرتے ہیں۔ کھیرے کی بیل کے پتے سکھا کر پیس کر ان میں زیرہ سیاہ ملا کر بھون لینے کے بعد پیس کر ان کو چائے کے چوتھائی چمچے کے برابر ناشتہ کے بعد دینے سے گلے کی سوجن جاتی رہتی ہے اور یہ پیشاب آور ہے ہن سٹروک کے مریضوں کو بخار کے دوران کھیرے کے ٹکڑے کاٹ کر سر اور چہرے پر ملیں۔

کھیرا، ککڑی، خربوزہ اور کدو کے بیج میں سے ہر ایک کو اونس بھر لے کر ان کے ساتھ تخم کاسنی دو اونس، کھانڈ ۱۰ اونس اور پانی ایک پونڈ ملا کر خوب پکائیں، پھر چھان کر ان کا قوام بنائیں اور سرکہ شامل کر کے شربت بنا لیں۔ اس شربت میں ایک گھونٹ پانی ملا کر دن میں تین چار مرتبہ پیشاب کی جلن، کمزوری اور بخاروں کے لیے مفید ہے۔

گوشت ۔۔۔ لحم

MEAT

انسانی خوراک میں گوشت ہمیشہ سے اہمیت کا حامل رہا ہے۔ ابتدائے آفرینش سے یہ خوراک کا اہم جزو رہا ہے۔ انسان بنیادی طور پر ہمہ خور جانور ہے۔ یہ گوشت بھی کھاتا ہے اور سبزیاں بھی جبکہ جانوروں میں جو گوشت کھاتے ہیں وہ سبزیاں نہیں کھاتے جیسے کہ شیر، چیتا، بھیڑیا، بلی وغیرہ۔ لیکن سبزی خور جانوروں کو خوراک میں مرکب گوشت میسر آ جائے تو وہ انکار نہیں کرتے جیسے کہ مرغیوں کی جدید خوراک میں خون یا مچھلی کا گوشت بھی شامل کیا گیا ہے۔ ضلع اوکاڑہ میں ایک قتل کی واردات میں ملزموں نے اپنے دشمنوں کو قتل کر کے ان کی لاشوں کو چارہ کاٹنے والی مشینوں میں ڈال کر ٹکڑے ٹکڑے کیا اور چارے میں ملا کر اونٹوں کو کھلا دیا۔ اونٹوں نے پانچ انسانوں کا گوشت کھایا اور اس کے بعد ان کو کوئی جسمانی تکلیف نہیں ہوئی۔

کچھ لوگ گوشت کھانا پسند نہیں کرتے یا ان کی مذہبی تعلیمات کے مطابق گوشت حرام ہے۔ جین مت میں کسی جاندار کو تکلیف دینا اور ہلاک کرنا گناہ ہے۔ اس لیے کوئی جینی اپنی خوراک کے لیے کسی جاندار کو ذبح کرنے یا اس کا گوشت کھانے کا تصور بھی نہیں کر سکتا۔ یہی عقائد بدھ مذہب میں بھی ہیں۔ جن علاقوں میں بدھ مذہب کی پیروی کی جاتی ہے وہاں گوشت نہیں کھایا جاتا۔ ہندو مذہب میں بھی گوشت کی ممانعت بیان کی جاتی ہے۔ اس کی وجہ "اہنسا" کا عقیدہ ہے لیکن ہندوستان کی قدیم قومیں گوشت خور تھیں۔ ایشیائے کوچک

سے آنیوالے آریا اپنے ساتھ گائیں لائے وہ ان کا گوشت بھی کھاتے تھے۔ بعد میں ہندو مذہب نے گائے کو ماں کا درجہ دے دیا اور اس کی عزت کے پیش نظر اس کو مارنا، ذبح کرنا اس کا گوشت کھانا حرام ہو گیا، بھارت میں گائے کا گوشت اب بھی ہوتا ہے اور اس کی کھالوں کی تجارت پر ہندو تاجران چرم کی اجارہ داری ہے۔ جنوبی ہند کے بھیل، وسطی ہند کے اچھوت اور آدی باسی گوشت کے علاوہ بلیاں بڑے شوق سے کھاتے ہیں۔ مغربی ممالک کے لوگ اپنے مذہب سے روز بروز دل برداشتہ ہو رہے ہیں۔ کبھی وہ سادھو اور مہنت بنتے ہیں اور کبھی کسی آدمی کے چیلے بن کر "ہرے رام ہرے کرشن" گروہ بناتے ہیں۔ اسی قسم کے بعض طبقے گوشت کو حرام قرار دے کر سبزی خور بن گئے ہیں۔ حالانکہ بھارت میں ویشنو کہلانے والے بھی اب گوشت کھاتے ہیں۔

چونکہ گوشت ایک مکمل غذا ہے۔ اس لیے جب کوئی اسے مسلسل ترک کر دے تو اس کو لحمیات کی کمی ہوتی ہے اور سبزیوں میں موجود کم غذائی عناصر سے مطلوبات حاصل کرنے کی کوشش میں آنتوں کا حجم بڑھ جاتا ہے اور پیٹ بڑا ہو جاتا ہے۔ گوشت میں جن عناصر اور حیاتین کی کمی ہوتی ہے ان میں سے اکثر خون اور کلیجی میں پائے جاتے ہیں۔ گوشت خور جانوروں کو خدا نے اتنی عقل دی ہے کہ وہ اپنی کمی کو پورا کرنے کے لیے پہلے شکار کا خون پیتے ہیں۔ پھر اس کا کلیجہ چباتے ہیں اور اس طرح وہ ایک مکمل اور متوازن غذا حاصل کر لیتے ہیں۔ چونکہ انسانی معدہ خون ہضم نہیں کر سکتا اس لیے انسانی خوراک کی تکمیل کے لیے سبزیاں ضروری ہو جاتی ہیں۔

کھانے کے لیے گوشت کا انتخاب ہر ملک کے لوگوں میں مختلف ہے لیکن یورپی ممالک میں زیادہ تر گائے، اس کے بعد سؤر اور پرندے شوق سے کھائے جاتے ہیں۔ پرندوں سے زیادہ کھپت مچھلیوں کی ہے۔ ایشیائی ممالک میں دنبہ، بکرا، بھیڑ زیادہ پسند کیے جاتے ہیں۔ اور گائے کے گوشت سے مراد بھینس کا گوشت بھی ہو سکتا ہے۔ فرانس، آسٹریا، جرمنی اور انگلستان میں گھوڑے اور خچر کا گوشت ابتدا میں کتوں کے لیے ہوتا تھا۔ پھر

انسانوں کی خوراک کے لیے ملاوٹ بنا اور قیمہ وغیرہ میں اس کی شمولیت دستور ہوئی اب اس کی حیثیت اسی طرح ہے جس طرح ہمارے یہاں بڑا گوشت، جو لوگ کم استطاعت رکھتے ہیں۔ وہ قیمت کے نقطہ نظر سے بڑا گوشت لیتے ہیں۔ مغرب میں گھوڑے کا گوشت، مشرق بعید میں گدھا، گھوڑا، کتا، بلی اور سانپ پسند کیے جاتے ہیں۔ موسم گرما میں کوریا کے لوگ کتے کے گوشت کا شوربا بہت پسند کرتے ہیں۔ سانپ کا سر کاٹ کر باتک کا تک، تھائی لینڈ اور ملائشیا وغیرہ میں کمزوری کے علاج کے طور پر کھانا مقبول ہے۔ ایسے ہوٹل بھی دیکھے گئے ہیں جن کے وسط میں مرتبانوں میں کئی قسم کے سانپ الکحل میں پڑے ہیں۔ گاہک جس کو پسند کرے اس کے سامنے چھیل کر پکا دیا جاتا ہے۔ چین اور کوریا میں بلیاں ایک مقبول خوراک ہیں۔ ہندو پاک کے بعض قبائل شروع سے ہی بلی کا گوشت کھاتے آئے ہیں۔ جیسے کہ پنجاب کے سانسی اور برڑ۔ اگرچہ یہ اقوام اب مسلمان ہو کر اسلامی نام اختیار کر چکی ہیں لیکن تحقیق پر معلوم ہوا ہے کہ تنومند اور خوبصورت بلی دیکھ کر ان کی رال ہمیشہ ٹپک جاتی ہے۔ 1988ء کے سیلاب کے بعد اسی قسم کے ایک خانہ بدوش گھرانے میں بلی کی کھال اترتی دیکھی گئی اور لطف یہ ہے کہ اسے باقاعدہ اسلامی طریقہ سے ذبح کیا گیا تھا۔ حالانکہ اسلام میں بلی کو مارنا اور اس کا کھانا بھی حرام ہے۔

درندوں کا گوشت توریت اور قرآن میں حرام ہے مگر کئی جگہ لوگ اسے کھاتے ہیں۔ البتہ اسے مقبولیت اس لیے میسر نہیں آسکی کہ وہ بدذائقہ، بدبودار اور بدرنگ ہوتا ہے۔ عرب میں اونٹ کا گوشت، سائبیریا میں رینڈیر، تبت میں سراگائے، افریقہ میں بندر، ہاتھی، گینڈا اور شیر کھانا مقامی روایات ہیں۔

سب سے پسندیدہ جانور گائے ہے۔ نیوزی لینڈ، آسٹریلیا، ارجنٹائن اور امریکہ میں کھانے کے لیے گایوں کی پرورش کرنا اور اس کے بعد ان کو کوٹ کر گوشت کو عالمی منڈیوں میں فروخت کرنا ایک باقاعدہ صنعت ہے۔ ایک حالیہ سروے کے مطابق ان ملکوں میں جانور شماری کے مطابق ان کی آبادیوں کی صورتحال یہ تھی۔

امریکہ ۷۰ ملین گائیں　　　　بھارت ۲۵۵ ملین گائیں
روس ۸۷ ملین گائیں　　　　ارجنٹائن ۴۰ ملین گائیں
برازیل ۸۰ ملین گائیں　　　　فرانس ۲۰ ملین گائیں

بھارت میں گائیوں کی تعداد میں اضافہ ان کو عام طور پر نہ کھانے کی وجہ سے ہے ایک مرتبہ وہاں کے لوگ ان سے اتنے تنگ آ گئے تھے کہ ضلع لاہور اور قصور کے سرحدی دیہات سے ان کو پاکستان میں دھکیل دیا گیا۔

گائے کے گوشت میں گاہک ۲ سال سے اڑھائی سال تک کا جانور پسند کرتے ہیں۔ عمر اس سے کم ہو تو گوشت لیس دار ہوتا ہے اور بڑھ جائے تو خاص طور پر ارجنٹائن کا گوشت کالا پڑ جاتا ہے۔ اچھے پلے ہوئے جانور کے زندہ وزن کا ۶۲ فیصدی گوشت کی صورت میں حاصل ہو جاتا ہے۔ امریکہ، چلی، ارجنٹائن میں جانور پالنے والے اپنے جانوروں کا وزن بڑھانے کے لیے خطرناک ادویہ کا استعمال کثرت سے کرتے ہیں، ایک حالیہ سروے کے مطابق ان جانوروں کو فربہ کرنے کے لیے جو ادویات دی جاتی ہیں ان میں خواتین کے جنسی ہارمون STILBOESTROL کی بعض قسمیں بھی شامل ہیں۔ امریکی ماہرین کے مطابق اس دوائی کے اثر سے پیدا ہونے والا گوشت کھانے سے سرطان کی بیماری پیدا ہو سکتی ہے۔

وسطی ایشیائی ممالک میں بکرے اور بھیڑ کا گوشت زیادہ کھایا جاتا ہے۔ شمال مغربی علاقوں میں دنبہ زیادہ پسند کیا جاتا ہے۔ جبکہ پاکستان میں بکرے کا گوشت پسندیدہ ہے لیکن گوشت بیچنے والے بھیڑ بکری ایک ہی لاٹھی سے ہانک لیتے ہیں۔

لاہور میونسپل کارپوریشن کے مذبح میں ماہ نومبر 1988ء کے دوران جو جانور ذبح کیے گئے ان کی تعداد اس طرح ہے۔

بھینس ۴۹۱۵　　　　بھیڑ ۴۸۳۹۸　　　　بکرے ۶۷۷۰۷
بیل اور گائے ۴۴۶۸　　　　اونٹ ۹۹۵

اس سے معلوم ہوتا ہے کہ لاہور کے شہریوں نے کم از کم ۱۲۶۷۳۳ جانور ایک ہی

ماہ میں کھائے۔ گھروں میں کیا گیا اور مضافات کا گوشت اس کے علاوہ ہے۔

ہندو پاک میں ذبح کے لیے لائے جانے جانور اگرچہ اس غرض کے لیے پرورش کیے جاتے ہیں لیکن وہ وزن کے حساب سے نہیں بکتے اس لیے چرواہے ان کی صحت کی جانب توجہ نہیں دیتے۔ گائے، بھینس، بیل اور اونٹ میں سے ذبح کے لیے لائے جانے والے جانوروں کی اکثریت بیمار، لاغر اور بوڑھی ہوتی ہے۔ جب جانور کسی کام کا نہ رہ جائے تو وہ نوچڑوں کے ہاتھ بیچ دیا جاتا ہے۔ مذبحوں میں نگرانی کے لیے اکثر شہروں میں حیوانات کے شاکر متعین ہیں لیکن وہ اپنے فرائض میں زیادہ دلچسپی کا مظاہرہ نہیں کرتے۔ اس لیے گوشت کا معیار پست ہوتا ہے۔ چند دکاندار اپنی ذاتی شہرت اور گراں فروشی کے شوق میں اچھا گوشت لاتے ہیں جسے وہ بڑے فخر کے ساتھ روزانہ کے ایسے گاہکوں کو دیتے ہیں جو قیمت میں بھی مار کھائیں اور وزن بھی کم لیں۔

مکہ مکرمہ میں کچھ قصاب ایسے ہیں جو عام آدمی کو گوشت نہیں دیتے۔ کم از کم تین کلو دیتے ہیں اور وہ بھی بازار سے پانچ ریال زیادہ۔ اور پھر فخر کرتے ہیں کہ ہم صرف معززین اور شرفاء کو سودا دیتے ہیں۔ اور وہ بھی اپنی مرضی کے بھاؤ پر۔

سندھ کے ہندو چھ ماہ سے چھوٹے بکروں کا گوشت پسند کرتے ہیں، جس کے گوشت میں ریشہ نہیں ہوتا۔ اور عام گوشت سے دس روپے کلو زیادہ پر فروخت ہوتا ہے۔ اور اسے حلوان کہتے ہیں۔ کشمیر کے بکرے کا گوشت آسانی سے نہیں گلتا، اسے گلانے کی ترکیب یہ ہے کہ گوشت کو باسی کر کے پکایا جائے۔

عام طور پر بکرا، بھیڑ، دنبہ اور اونٹ کا گوشت گھروں میں پکایا جاتا ہے۔ عیسائی مذہب میں حرام ہونے کے باوجود سور کھاتے ہیں۔ پرندوں میں سب سے زیادہ مرغ کھائے جاتے ہیں۔ موسم سرما میں اور کرسمس کے ایام میں ٹرکی کا گوشت نفاست اور تقریب کی جان ہوتا ہے۔ چوپایوں میں اس کے بعد زیادہ طور پر شکار کے جانوروں مثلاً ہرن، نیل گائے کا گوشت پسند کیا جاتا ہے۔

زمانہ قدیم میں ہرن کے کباب بڑے شوق سے کھائے جاتے تھے۔ اس شوق نے ہرنوں کی نسل ختم کر دی ہے۔ اب ان کا ملنا محال ہونے کے ساتھ شکار پر اتنی پابندیاں ہیں کہ یہ گوشت عنقا ہو گیا ہے۔ خرگوش عام طور پر پسند نہیں کیا جاتا۔ آسٹریلیا اور یورپ میں خاکی رنگ کا جنگلی خرگوش اتنی زیادہ تعداد میں ہے کہ ان کو ختم کرنے کے لیے ایک متعدی بیماری ان میں وبا کے طور پر ڈالی گئی جس سے ان کی آبادی کم ہوئی۔

پرندوں میں کبوتر، فاختہ، بطخ، مرغابی، سرخاب، کونج، تیتر، بھٹ تیتر، قاز، جل ککڑ (مرغ آبی)، بٹیر تلیر اور مرغ زیادہ مقبول ہیں۔ آبی پرندے کمیاب ہیں۔ اور اندھا دھند شکار کی وجہ سے اب گھریلو کبوتروں، پالتو بٹیروں اور پولٹری کے مرغوں کے علاوہ باقی پرندے نایاب ہیں۔ اطباء قدیم نے نسخوں میں چڑیا کا مغز یا اس کا گوشت کئی جگہ ذکر کیا ہے۔ اس لیے لوگ اپنی لغزشوں کو دور کرنے کے لیے چڑیا کھاتے ہیں۔ پشاور میں زندہ اور تلے ہوئے چڑے بہت مقبول ہیں۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے بھی ایک مرتبہ چڑیا کے مغز کا ذکر فرمایا ہے۔ جس سے معلوم ہوتا ہے کہ اس میں افادیت موجود ہے۔

مشرق بعید کے بعض شہروں میں بندر کا مغز کھانے کا شوق پیدا ہو گیا ہے۔ زندہ بندر اور خاص طور پر گوریلا اور گبن کو پکڑ کر اس کے سر میں کوئی چیز مار کر اسے بیہوش کیا جاتا ہے۔ پھر اسے شکنجہ میں کس کر اس زندہ جانور کی کھوپڑی کھولی جاتی ہے۔ وہاں کے اذیت پسند شوقین اس شکنجہ کے پاس کرسی لگا کر مغز پر مصالحے ڈال کر اسے کچا کھاتے ہیں۔ یہ عمل انتہائی بے رحمی، خطرناک اور تمام مذاہب کی بنیادی تعلیمات کے منافی ہے۔ حقیقت میں اس غلیظ خوراک کا کوئی اثر نہیں۔ کسی ستم ظریف نے لوگوں کو بیوقوف بنایا ہے بلکہ وہ تو دولتیے کہ جن کو نام و نمود کے لیے فضول خرچی کا شوق ہے۔ وہ اسی قسم کی بیہودہ حرکات کرتے ہیں۔ کبھی دو درجن بٹیر پکا لیے اور ان کا گوشت ٹھیک سے کھانے کی بجائے اسے ہڈیوں سمیت چبا کر تھوک دیتے ہیں۔

مال روڈ لاہور کے ایک تاجر کو روزانہ کی کافی بچت تھی۔ یہ دن کا اکثر

حصہ آئینہ کے سامنے خود کو سنوارنے میں صرف کرتے اور دن کے ہر حصے میں اپنے لیے خصوصی غذائیں تیار کراتے تھے۔ ایک روز ان کے لیے یخنی تیار ہوتی دیکھی گئی۔ جس میں بیر، مرغ، سیب، گاجریں اور چند خوشبوئیں تھیں۔ یہ نسخہ پریشر ککر میں آدھ گھنٹہ دم پخت ہوتا رہا۔ پھر اس میں سے ایک گلاس یخنی روزانہ شام چار بجے پی جاتی تھی۔ ان کی وفات دل کے دورہ سے ہوئی۔

گوشت کی پہچان

	گوشت کا رنگ	چربی کا رنگ
گائے۔ بیل	سرخ	زرد اور خشک
بکری	ہلکا سرخ	سفید
بھیڑ، دنبہ	ہلکا سرخ	سفید، دنبہ کے گوشت کے اندر بھی چربی کے ریشے ملتے ہیں
بھینس	گہرا سرخ	سفید
اونٹ	سرخ	ہلکا زرد
ہرن	ہلکا سرخ	زرد
گھوڑا	گہرا سرخ	سفید، مگر زردی مائل
وھیل مچھلی	نہایت گہرا سرخ	سیال
انسان	گلابی	سنہری زرد

ان امور کو دیکھنے کے بعد گوشت کی عمومی رنگت، چمک دیکھی جانی چاہیے۔ اگر جانور کی کلیجی اور پھیپھڑا دیکھنے کو مل جائے تو بہتر ہے۔ کلیجی چمکدار۔ اس کے کنارے مضبوط، مکمل اور مسلسل ہونے چاہئیں۔ کلیجی یا پھیپھڑے پر کوئی داغ، آبلہ، پھنسی، گھاؤ خطرناک بیماریوں

کی علامت ہو سکتے ہیں۔ گوشت کا رنگ گلابی، اس کی ہڈیوں کے جوڑ آسمانی رنگ کے ہوں۔ ہڈی کا جوڑ بنانے والا سرا جتنا نیلگوں ہوگا گوشت اتنی جلدی گلے گا۔ اگر وہ سفید یا سرخ ہو تو یہ گوشت جتنا بھی پکائیں، گلنے میں نہ آئے گا۔

گوشت خریدتے وقت یہ باتیں توجہ میں رکھی جائیں:

1- گوشت کا رنگ نہ تو زردی مائل سرخی پر ہو اور نہ ہی بینگن کی طرح کا ہو۔ یعنی PURPLE ہو۔ کیونکہ بینگنی رنگ کا مطلب یہ ہے کہ جانور کو ذبح نہ کیا گیا تھا۔

2- گوشت کی شکل وصورت اور ہیئت اس طرح ہو کہ جیسے کوئی مرصع فرش، اصطلاحاً اس شکل کو MARBELLED APPEARANCE کہتے ہیں۔

3- گوشت کو جب ہاتھ لگایا جائے تو اس میں مضبوطی اور لچک محسوس ہو۔ انگلی نہ تو اندر دھنسے اور نہ ہی پلپلا محسوس ہو اور انگلی کو گیلا نہ کرے۔

4- گوشت کو جب انگلی سے دبایا جائے تو اس کے اندر ہوا کی موجودگی محسوس نہ ہو۔

5- گوشت سے کسی قسم کی کوئی خوشبو یا بدبو نہ نکل رہی ہو۔

6- پکانے سے گوشت زیادہ نہ سکڑے۔

7- گوشت اگر تھوڑی دیر پڑا رہے تو پانی نہ چھوڑے بلکہ پڑا رہنے پر وہ مزید خشک ہو جائے اور اس کے اوپر بالائی سطح خشک ہو جائے۔ اگر ایسا نہ ہو تو گوشت خراب ہے۔

8- جب گوشت پانی چھوڑے، رنگت زردی مائل ہو جائے اور سبزی مائل ہو کر اس میں یوں تری آ جائے جیسے خمیرے آٹے میں ہوتی ہے، تو اس کا مطلب ہے کہ گوشت خراب ہو گیا۔

9- کھلی ہوا میں دو تین گھنٹے پڑا رہنے پر گوشت خراب نہیں ہوتا۔ اگر اس پر پورا دن گزر جائے تو گرم علاقوں میں گوشت میں سڑاند پیدا ہو کر انسانی استعمال کے ناقابل ہو جاتا ہے۔

گوشت کو ناقابلِ استعمال بنانے والی بیماریاں

آسمانی کتابوں نے جانوروں کے ذبیحہ کے بارے میں جو شرائط عائد کی ہیں وہ اس لیے ہیں کہ اسے کھانے والے کسی تکلیف کا شکار نہ ہو جائیں۔ صیہونی عقائد کے مطابق جانور کو ذبح کے بعد تین دن کے اندر اگر کھایا نہ جائے تو وہ حرام ہو جاتا ہے۔

اسلام نے قربانی کے لیے جانور کا جو معیار مقرر کیا ہے وہ ہر لحاظ سے مکمل ہے اور ایک عام آدمی کی صلاحیت کے مطابق ہے ورنہ تفصیل میں جائیں تو قرآن مجید نے سورۃ البقرہ میں جو فہرست عطا فرمائی ہے وہی جانوروں کو انسانی استعمال کے قابل بنانے کے لیے کافی ہے۔

بڑے شہروں کے ہر مذبح میں حیوانات کے ڈاکٹر اس امید پر متعین کیے جاتے ہیں کہ وہ ذبح سے پہلے اور بعد جانوروں کا معائنہ کر کے ان میں نا قابل استعمال کو ضائع کر دیں۔ بعض شہروں میں یہ انتظام قابلِ اعتماد ہے اور بعض جگہوں پر لا پروائی دیکھنے میں آتی ہے۔ جدید تحقیقات کے مطابق اگر کسی جانور میں مندرجہ ذیل بیماریوں میں سے کوئی ایک ہو تو اسے نہ کھایا جائے۔

پیٹ کی بیماریاں

آنتوں کی سوزش، تپ دق، پیٹ کے کیڑے FOOD POISONING

کیمیاوی زہریں

کیڑے مارنے والی دوائیں، جھاڑیوں کو جلانے والی دوائیں اور ولایتی کھاد کے علاوہ بورک ایسڈ اور سیلی سلک ایسڈ کے مرکبات اگر کسی جانور کے جسم میں جا چکے ہوں تو اس کا گوشت نہ کھایا جائے اس کے علاوہ فاسفورس، زنک (جست) وغیرہ قسم کے کیمیات انسانوں کے لیے مضر ہیں۔ موٹا کرنے والی OESTROGENS کھائے ہوئے جانوروں کا گوشت کینسر کا باعث ہوتا ہے۔

متعدی بیماریاں

اگر کسی جانور کو ANTHRAX کی بیماری ہو تو جیسے ہی اس کا پتہ چلے اس کا گوشت جلا دیا جائے۔ جس جگہ پر اسے ذبح کیا گیا، وہاں پر مٹی کا تیل ڈال کر آگ جلائی جائے۔ چھریاں آگ میں سرخ کی جائیں ان کا دستہ اگر لکڑی کا ہو تو جلا دیا جائے۔ اس کی سب سے پہلی علامت یہ ہے کہ جانور کو بخار ہوتا ہے۔ چلنا دوبھر ہوتا ہے۔ اور ذبح کرتے پر جو خون نکلتا ہے اس کا رنگ تارکول کی مانند سیاہ ہوتا ہے۔ گوشت بھی سیاہ ہوتا ہے۔ ہر وہ شخص جس نے اس جانور کو یا اس کی کھال کو ہاتھ لگایا اس بیماری کے خطرہ میں رہے گا۔ اگرچہ ایسے لوگوں کو بچانے کے لیے خصوصی ویکسین بھی ہوتی ہے لیکن وہ عام طور پر نایاب ہے۔ اس لیے گوشت سے تعلق میں آنے والے ہر شخص کے جسم کو اچھی طرح دھونے کے بعد اسے پنسلین کے چند ٹیکے بطور حفاظتی پیش بندی لگائے جائیں۔ کیونکہ اگر یہ بیماری لاحق ہو جائے تو جان کا خطرہ رہتا ہے۔

باؤلہ پن گائے، بھینسوں اور بکریوں کی بیماری نہیں۔ اندرون بھاٹی گیٹ لاہور میں ایک دنبہ دیکھا گیا جسے باؤلے کتے نے کاٹا تھا اور وہ باؤلہ ہو گیا۔ لوگوں نے اسے ذبح کر لیا۔ بڑی مشکل سے اس کا گوشت نذر آتش کیا گیا۔

ارشاداتِ ربانی

يا يها الذين امنوا اوفوا بالعقود. احلت لكم بهيمة الانعام الا ما يتلى عليكم غير محلى الصيد. وانتم حرم. ان الله يحكم ما يريد. (المائدہ:١)

(اے ایمان لانے والو! اپنے وعدوں کو وفا کیا کرو۔ تمہارے لیے بے زبان مویشی حلال کر دیے گئے سوائے اس کے جن کا تذکرہ علیحدہ کیا گیا ہے۔ اور احرام کی حالت میں شکار کو حلال نہ سمجھو۔ اللہ

تعالیٰ جس طرح مناسب یا پسند فرماتا ہے حکم صادر کرتا ہے)

اس آیت میں "بہیمۃ" ذومعنی لفظ ہے۔ لوگ اسے جانور کے معنوں میں بھی استعمال کرتے ہیں جبکہ علامہ راغب نے اس کے معنی بے زبان جانور کیے ہیں۔

وھو الذی سخر البحر لتا کلوا منہ لحمًا طریًا وتستخرجوا منہ حلیۃ تلبسونھا. (النحل:۱۴)

(اور وہی رب ہے جس نے تمہارے لیے سمندر کو مطیع کر دیا تاکہ تم اس سے تازہ گوشت حاصل کرو اور اس سے موتی نکلتے ہیں جن کو تم زیب و زینت کے لیے پہنتے ہو)

وانظر الی العظام کیف ننشزھا ثم نکسوھا لحمًا. فلما تبین لہ قال اعلم ان اللہ علی کل شیء قدیر.

(البقرہ:۲۵۹)

(اور دیکھو ہڈیوں کی طرف کہ ہم انہیں کیسے جوڑتے ہیں اور پھر ان میں گوشت کو پرو دیتے ہیں۔ پھر جب ان پر حقیقت روشن ہو گئی تو بول اٹھے کہ اللہ تعالیٰ ہر چیز پر قادر ہے)

یہ تشریح الاعضاء کا ایک اہم نکتہ ہے کہ گوشت کا ہر حصہ دونوں طرف سے ہڈیوں سے اس طرح منسلک ہوتا ہے جیسے کہ اس کے ریشے ہڈی سے برآمد ہوتے ہیں۔

وامددنھم بفاکھۃ ولحم مما یشتھون. (الطور:۲۲)

(ہم انہیں مسلسل ایسے میوے دیتے رہیں گے اور گوشت، جن کی وہ خواہش کریں گے)

کتابِ مقدس

کتابِ مقدس میں گوشت کا ذکر مختلف صورتوں میں بہت جگہ آیا ہے۔

۔۔۔مگر تم گوشت کے ساتھ خون کو جو اس کی جان ہے نہ کھانا۔
(پیدائش ۹:۴)

جب بنی اسرائیل نے غذائی قلت کی شکایت کی تو ان کے لیے ایک اچھے کھانے کی خوشخبری دی۔

۔۔۔میں نے بنی اسرائیل کا بڑبڑانا سن لیا ہے۔ سو تو ان سے کہہ دے کہ شام کو تم گوشت کھاؤ گے اور صبح کو تم روٹی سے سیر ہو گے اور تم جان لو گے کہ میں خداوند تمہارا خدا ہوں۔ (خروج ۱۶:۱۲)

گوشت کی قسموں کے بیان میں ارشاد ہوا۔

۔۔۔سب گوشت یکساں نہیں۔ بلکہ آدمیوں کا گوشت اور ہے، چوپایوں کا گوشت اور ہے، پرندوں کا گوشت اور ہے، مچھلیوں کا گوشت اور ہے۔ (کرنتھیوں ۱۵:۳۹)

دلچسپ بات یہ ہے کہ حضرت موسیٰ کی امت کو کھانے پینے کے معاملہ میں ہمیشہ خدائی امداد میسر رہی۔ کبھی ان کو من وسلویٰ میسر آیا اور کبھی ان کو گوشت مہیا کیا گیا۔ حتیٰ کہ ان کے پورے لشکر کے لیے بھی راشن فراہم کیا گیا لیکن ہر جگہ انتخاب میں بہترین چیز گوشت ہی قرار دی گئی۔

۔۔۔پھر موسیٰ کہنے لگا کہ جن لوگوں میں، میں ہوں ان میں چھ لاکھ تو پیادے ہی ہیں اور تو نے کہا ہے کہ میں ان کو اتنا گوشت دوں گا کہ وہ مہینہ بھر اسے کھاتے رہیں گے۔ (گنتی ۱۱-۲۱)۔

ارشاداتِ نبویؐ

نبی صلی اللہ علیہ وسلم گوشت پسند فرماتے تھے۔

حضرت ابوالدرداءؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

سیدُ طعام اھل الدنیا و اھل الجنۃ اللحم (ابن ماجہ)
(دنیا اور جنت کے رہنے والوں کے کھانوں کا سردار گوشت ہے)
انہی ابوالدرداءؓ سے روایت ہے۔
مادعی رسول اللّٰہ الی لحم قط اِلّا اجاب و لا اھدی لہ لحم قط اِلّا قبلہ۔ (ابن ماجہ)
(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو جب بھی گوشت کھانے کی دعوت دی گئی آپؐ نے قبول فرمائی۔ جس کسی نے بھی آپ کو گوشت کا حصہ بھیجا۔ قبول فرمایا)
حضرت ابوہریرہ بیان فرماتے ہیں:
اتی رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم ذات یوم بلحم فرفع الیہ الذراع و کانت تعجبہ فنھس منھا۔ (ابن ماجہ، ترمذی)
(ایک دن رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں گوشت آیا۔ وہ دستی کا تھا۔ کیونکہ وہ آپ کو پسند تھا۔ آپؐ اس میں سے دانتوں کے ساتھ نوچ کر تناول فرما رہے تھے)
حضرت عبداللہ بن جعفرؓ، ابن زبیرؓ سے روایت کرتے ہیں۔
قد نحر لحم جزوزًا اوبعیرًا انہ سمع رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم قال والقوم یلقون لرسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم اللحم۔ یقول اطیب اللحم، لحم الظھر۔ (ابن ماجہ)
(انہوں نے لوگوں کے لیے ایک اونٹ ذبح کیا۔ انہوں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم سے سنا اور لوگ آپ کے لیے گوشت نکال رہے

تھے کہ آپ فرما رہے تھے کہ بہترین گوشت پشت کا ہوتا ہے)

حضرت عبداللہ بن جعفرؓ ابن زبیرؓ سے روایت کرتے ہیں

اکلنا مع رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم طعاماً فی المسجد، قد شوی. فمسحنا ایدینا بالحصباء ثم قمنا نصلی ولم نتوضا. (ابن ماجہ)

(ہم نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے ہمراہ بھنا ہوا گوشت کھایا۔ پھر اپنے ہاتھ پتھروں سے صاف کر کے دوبارہ وضو کیے بغیر نماز پڑھی)

حضرت عبداللہ بن مسعودؓ ایک شخص کا واقعہ بیان کرتے ہیں جو حضورؐ کی مجلس میں پیش ہوا تو دہشت کی وجہ سے اس کا جسم پھڑک رہا تھا۔ آپؐ نے اسے تسلی دیتے ہوئے فرمایا۔

فانی لست بملک انما انا ابن امرأة تاکل القدید.

(ابن ماجہ)

(میں کوئی بادشاہ تو نہیں ہوں میں ایک ایسی عورت کا بیٹا ہوں جو قدید کھایا کرتی تھی)

عرب کے غریب لوگ گوشت کو نمک لگا کر دھوپ میں سکھا لیتے تھے۔ تا کہ جب میسر نہ ہو تو اس خشک گوشت کو بھگو کر کھا لیا کریں۔ یہ قدید کہلاتا تھا۔ ان کی مراد یہ تھی کہ میں ایک غریب عورت کا بیٹا ہوں۔ قدید کا ذکر انس بن مالکؓ کی ایک متفق علیہ حدیث میں بھی آتا ہے جہاں ایک درزی نے حضورؐ کی دعوت کی تو خشک گوشت کے ساتھ کدو پکایا۔

ام المومنین حضرت عائشہ صدیقہؓ بیان فرماتی ہیں:

لقد کنا نرفع الکراع. فیا کلہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم بعد خمس عشرة من الاضاحی. (ابن ماجہ)

(ہم رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے قربانی کے پائے علیحدہ رکھ

لیتے تھے کیونکہ وہ ان کو قربانی کے پندرہ دن بعد تک کھاتے تھے)

ان کے بیت المبارک کی اس خبر سے معلوم ہوتا ہے کہ ان کو پائے پسند تھے، اور دس پندرہ دن بعد تک بھی وہ ان کو شوق سے کھاتے تھے۔ جانوروں کے پیروں میں بھی خون بنانے کے کارخانے ہوتے ہیں۔ پائے کھانے یا ان کا شوربہ پینا خون کی کمی کا بہترین علاج ہے۔ ایک اور روایت میں قربانی کے گوشت کو محفوظ رکھنے کا عرصہ کم کر دیا گیا ہے۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ روایت فرماتے ہیں۔

ان رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم قال احلت لنا میتتان ودمان. فاما المیتتان فالحوت والجراد واما الدمان فالکبد والطحال. (ابن ماجہ)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا ہمارے لیے دو مُردے حلال ہیں اور دو خون۔ مردے سے مراد مچھلی اور ٹڈی ہے اور خون سے مراد کلیجی اور تلی ہیں)

حضرت عمروؓ بن امیہ بیان کرتے ہیں۔

لای النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم یحتبز من کتف شاۃ فی یدہ فدعی الی الصلوٰۃ فالقاھا والسکین التی یحتبز بھا قام ولم یتوضا. (بخاری، مسلم)

(میں نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو دیکھا کہ آپؐ کے ہاتھ میں بکری کا شانہ ہے اور اس سے گوشت کاٹ کر کھا رہے ہیں۔ آپ کو نماز کے لیے بلایا گیا تو آپؐ نے شانہ اور وہ چھری رکھ دی جس سے گوشت کاٹ رہے تھے۔ پھر کھڑے ہوئے اور دوبارہ وضو کیے بغیر نماز پڑھی)

بھنے گوشت سے آپ کی رغبت کا بیان حضرت مغیرہ بن شعبہؓ اس طرح کرتے ہیں:

ضفت مع رسول اللّٰه صلی اللّٰه علیه وسلم ذات لیلة فامر بجنب فشوی ثم اخذ الشفرة فجعل یحزلی بها منه. (ترمذی)

(میں ایک رات رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے یہاں مہمان تھا۔ انھوں نے میرے لیے بکری کے ایک پہلو کو خاص طور پر بھنوایا۔ پھر چھری لے کر اس میں سے کاٹ کاٹ کر مجھ کو عطا کرتے ہوتے تھے)

نماز اور گوشت کے مسئلہ پر حضرت عبداللہ بن عباسؓ بتاتے ہیں۔

انتشل النبی صلی اللّٰه علیه وسلم عرقاً من قدرٍ فاکل ثم صلّی ولم توضا (بخاری)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ایک ہانڈی سے پکنے کے دوران گوشت کی ایک ہڈی نکالی، اسے کھایا۔ پھر دوبارہ وضو کیے بغیر نماز پڑھی)

حضرت ابوموسیٰ اشعریؓ بیان فرماتے ہیں۔

رایت النبی صلی اللّٰه علیه وسلم یاکل دجاجاً (بخاری)

(میں نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو مرغی کھاتے ہوئے دیکھا ہے)

اس سلسلہ میں حضرت ابوموسیٰ اشعریؓ کی ایک دعوت کا تذکرہ ملتا ہے جس میں مرغی پکی ہوئی تھی۔ ایک مہمان کو اعتراض تھا کہ مرغی اکثر گندگی کھاتی ہے۔ اس لیے اس کو کھانا ناجائز ہے۔ ان کو سمجھانے پر وہ کھانے پر راضی ہو گئے۔ لیکن غلاظت کھانے والی مرغی یا کسی بھی جانور کے حرام ہونے کا مسئلہ بدستور موجود ہے۔ جس کے علماء نے مختلف حل بیان کیے ہیں۔

ابن ابی شیبہ حضرت ابن عمرؓ سے روایت کرتے ہیں کہ اسے تین دن تک بند رکھ کر صاف غذا دینے کے بعد کھایا جا سکتا ہے۔ دوسرے علماء گندگی کھانے والے جانور کو چالیس

دن تک مصفا خوراک دینے کے بعد کھانے کے قابل قرار دیتے ہیں۔

حضرت انس بن مالکؓ بیان کرتے ہیں۔

مررنا بمر الظهران فانفجنا ارنبًا فسعوا عليها فلغبوا فسعيت حتى ادركتها فاتيت بها اباطلحة. فذبحها فبعث لوركيها اوقال فخذيها الى النبي صلى الله عليه وسلم فقبلها. (بخاری، ابن ماجہ)

(ہم مرالظہران سے گذر رہے تھے کہ ہم نے ایک خرگوش کو چھیڑا۔ لوگ اس کے پیچھے دوڑے۔ پھر تھک گئے۔ میں دوڑا تو میں نے اس کو پالیا اور ابوطلحہؓ (اپنے والد) کے پاس لایا۔ انھوں نے اسے ذبح کیا اور اس کے دونوں کولھے یا رانیں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں روانہ کیں۔ انہوں نے قبول فرمایا)

اگرچہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو ذاتی طور پر گوشت بہت پسند تھا۔ اس بارے میں اسراف کو ناپسند فرماتے تھے۔ جو لوگ روزانہ اور زیادہ مقدار میں گوشت کھاتے تھے ان کو اس عادت سے منع فرمایا۔

عرق النساء کا علاج

کمر سے لے کر گھٹنے تک ٹانگ کی پچھلی طرف ایک عصب آتا ہے جس میں اگر درد ہو تو اسے عرق النساء یا SCIATILA کہتے ہیں۔

حضرت انس بن مالکؓ روایت فرماتے ہیں۔

سمعت رسول الله صلى الله عليه وسلم يقول شفاء عرق النساء الية شاة اعرابية تذاب ثم نجز ثلثة اجزاء ثم يشرب على الريق في كلّ يوم جزء. (ابن ماجہ، مستدرک

الحاکم، مسند احمد)

(میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو فرماتے سنا کہ عربی بکری کی
چکی لے کر اس کے تین حصے کیے جائیں۔ اس کا ایک حصہ روزانہ صبح
نہار منہ پی لیا جائے)

ہمارے علماء کرام نے الیۃ کا ترجمہ درست نہیں کیا۔ وہ اس کا ترجمہ چکی کرتے ہیں جبکہ جنگلی عربی بکری کی چکی نہیں ہوتی۔ دوسری روایات جو کہ حضرت عبداللہ بن عمرؓ اور دوسرے صحابہؓ سے دیگر کتب میں ہیں۔ دنبہ اور بکری بھی مذکور ہیں۔ ہماری رائے میں اس سے مراد چکی نہیں ہو سکتی۔ اور اتنی چربی پینا ویسے بھی ممکن نہیں، اس سے مراد چکی اور چوتڑ کا گوشت ہے۔

الیۃ سے مراد جسم کا آخری حصہ قرار دے کر اب تک درجنوں مریضوں کو اس طرح یخنی پلائی گئی۔ اللہ کے فضل سے ان سب کو فائدہ ہوا۔ اس خیال کو اس حدیث سے بھی تقویت ملتی ہے۔

حضرت ابوعبیدہؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

اطیب اللحم، لحم الظھر. (بخاری)

(سب سے اچھا گوشت پشت کا ہوتا ہے)

پشت کے گوشت میں ایک اہم فوقیت اس کی ہڈیوں کا گودا ہے۔ گوشت کاٹنے کے دوران جب ریڑھ کی ہڈی کے مہرے کٹتے ہیں۔ تو ان کے اندر کی جالی دار ہڈی جس میں اسفنج کی طرح چھوٹے چھوٹے خانے ہوتے ہیں۔ ظاہر ہو جاتی ہے۔ ہڈیوں کے ایسے مقامات پر خون کے سرخ دانے تیار ہوتے ہیں اور ان کی تیاری میں کام آنے والے اجزاء از قسم فولاد وغیرہ یہاں جمع رہتے ہیں۔ جب یہ گوشت پکایا جاتا ہے تو ابلنے کی بدولت متعدد کارآمد اجزاء شوربہ میں آ جاتے ہیں اور اس طرح پشت کا گوشت لحمیات مہیا کرنے کے ساتھ ساتھ خون کی کمی کا علاج بن جاتا ہے۔ شوربہ میں مفید عناصر کی موجودگی کے بارے

میں حضرت ابوذر غفاریؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

واذا عملت مرقة فاكثر ماء ه واغترف لجيرانك منها.

(ابن ماجہ)

(جب تو سالن پکائے تو اس میں پانی ذرا زیادہ ڈال دیا کرو اور اس کا کچھ حصہ اپنے ہمسایوں کو بھی بھیج دیا کرو)

دوسری روایات میں شوربہ کے مفید ہونے کا تذکرہ بھی ملتا ہے۔

حضرت بریدہ بن عمر سفینہؓ اپنے والد محترم اور دادا سے روایت کرتے ہیں کہ

اكلت مع رسول الله صلى الله عليه وسلم لحم حبارى (النسائی)

(انہوں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے ہمراہ سرخاب کا گوشت کھایا)

گوشت کے بارے میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے ارشاداتِ گرامی کا خلاصہ کریں تو ان کو بکرے کا گوشت اور پائے پسند تھے اس میں سے بھی وہ دستی اور شانہ زیادہ پسند کرتے تھے۔ یہ وہ مقامات ہیں جہاں پر ریشے موٹے نہیں ہوتے اور گوشت جلد گلتا اور ملائم ہوتا ہے۔ اس کے بعد ان کی پسند پشت کا گوشت تھا۔ جس کا ریشہ ان سے کم موٹا، مگر اس میں خون پیدا کرنے والے اجزاء ملتے ہیں۔ انہوں نے شکار کے جانور اور پرندے زیادہ پسند فرمائے۔ کیونکہ قرآن مجید نے پرندوں کے گوشت کو بہترین گوشت قرار دیا ہے۔ آج کل بھی پرندوں کے گوشت کو "سفید گوشت" کے نام سے زیادہ پسند کیا جاتا ہے، انھوں نے مرغ شوق سے کھایا لیکن گائے کے گوشت کو بیماریوں کا باعث قرار دیا ہے۔ جو کہ موجودہ تحقیقات سے بھی درست ثابت ہوا۔ کیونکہ سؤر کے گوشت کے بعد جس گوشت میں خطرناک طفیلی کیڑے زیادہ ہوتے ہیں۔ وہ گائے کا گوشت ہے۔ ماہرین حیوانات کا مشاہدہ ہے کہ جو برائیاں گائے کے گوشت میں ہوتی ہیں وہی بھینس کے گوشت میں بھی

ہوتی ہیں۔

محدثین کے مشاہدات

گوشت کی اللہ تعالیٰ نے متعدد مقامات پر فضیلت بیان کی ہے۔ اس لیے گوشت بلاشبہ ایک مفید اور مقوی غذا ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم اسے اس حد تک پسند فرماتے تھے کہ گوشت کو دنیا اور آخرت کا بہترین سالن قرار دیا۔ وہ گوشت کو ہر صورت میں پسند فرماتے تھے۔ انہوں نے اسے بھون کر کھایا، سبزی کے ساتھ پکوایا۔ ثرید کی شکل میں اتنا مقبول رہا کہ حضرت عائشہ صدیقہؓ سے تشبیہ دی۔

امام زہریؒ کہتے ہیں کہ گوشت کھانے سے جسم کو ستر قسم کی قوتیں حاصل ہوتی ہیں۔ محمد بن واسع کہتے ہیں کہ گوشت کھانے سے بصارت تیز ہوتی ہے۔ حضرت عبداللہ بن عمرؓ کا دستور تھا کہ وہ رمضان کے روزہ کی افطاری میں گوشت کا استعمال ضرور کرتے تھے۔ اگر سفر کرتے تھے، تو توانائی کو قائم رکھنے کے لیے ضرور گوشت کھاتے تھے۔ دن بھر کے روزمرہ کی کمزوری اور سفر کی تھکن کو دور کرنے کا ان کے پاس بہترین نسخہ گوشت تھا۔

بہترین گوشت جانور کے اگلے حصے کا ہے۔ جوں جوں آگے چلتے جائیں افادیت کم ہوتی جاتی ہے۔ جیسے کہ دستی سب سے عمدہ ہے۔ پھر گردن اور کلہ اور آخری میں پچھلی ٹانگیں۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو دستی اور شانہ کا گوشت پسند تھا۔ گردن کا گوشت ذائقہ کے لحاظ سے نہایت عمدہ، جلد ہضم ہونے والا ہے اور جسم کے لیے بوجھل نہیں ہوتا۔ مذکر کا گوشت زیادہ مقوی ہوتا ہے۔ خاص طور پر جانور اگر خصی کیا گیا ہو۔ بکری کے گوشت میں توانائی نسبتاً کم ہوتی ہے۔ بھاری معمر اور موٹے جانور کا گوشت دیر ہضم اور ریح پیدا کرتا ہے۔ اور معدہ پر بوجھ بن جاتا ہے۔ جس گوشت کے ساتھ ہڈی شامل ہو وہ زیادہ اچھا ہوتا ہے۔ کمر یعنی پشت کے گوشت میں غذائیت کافی ہوتی ہے۔ یہ خون صالح پیدا کرتا ہے۔

گوشت کے اصل فوائد اس جانور پر منحصر ہوتے ہیں جس سے وہ حاصل کیا گیا، مثلاً

بکری کا گوشت زیادہ گرم نہیں ہوتا۔ یہ جلد ہضم ہوتا ہے لیکن غذائیت میں دوسروں سے کمتر ہے۔ علامہ الجاحظ کو ایک حکیم نے بتایا کہ بکری کے گوشت سے بچے رہنا۔ کہ یہ خیالات میں افسردگی، ہاضمہ پر بوجھ، صفرا میں اضافہ، خون کی خرابی اور یادداشت میں کمزوری کا باعث ہوتا ہے۔ علامہ جاحظ کے طبیب کے مشاہدات اس لیے غلط ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

انها هادية الشاة الى الخير وابعدها من الاذى (ذہبیؒ)

اسی طرح ایک اور اہم ارشاد مجاہدؒ سے مروی ہے۔

احب الشاة الى رسول الله صلى الله عليه وسلم مقدمها. (ذہبی)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کو بکری کے گوشت کا سب سے پسندیدہ حصہ اس کے اگلے پیر یعنی دستی تھی)

جالینوس کہتا ہے کہ بہترین گوشت جوان اور دبلے جانور کا ہے جبکہ موٹے اور چربی والے جانور کا گوشت دیر میں ہضم ہوتا، غذائیت میں کمتر ہوتا ہے۔ جانور کے جسم کا دایاں حصہ بائیں سے زیادہ مفید ہوتا ہے۔

حضرت علیؓ فرمایا کرتے تھے کہ گوشت کھانے سے انسان میں خوش خلقی پیدا ہوتی ہے۔ یہ رنگ کو نکھارتا ہے۔ ارشاد فرماتے تھے کہ گوشت حقیقت میں اپنی مثال آپ ہے۔ کیونکہ جس نے اسے چالیس دن چھوڑے رکھا وہ بدخلق ہو گیا۔ اس کا دل سخت ہو گیا۔

اونٹ کا گوشت ایک عمدہ قسم کی متوازن خوراک ہے۔ یہ گوشت نبی صلی اللہ علیہ وسلم اور ان کے صحابہ کو بڑا مرغوب تھا اور وہ سفر و حضر میں تناول فرماتے تھے البتہ ایک روایت کے مطابق اونٹ کا گوشت کھانے کے بعد وضو کرنا ضروری ہے۔

ہرن کا گوشت ایک متوازن اور معتدل غذا ہے۔ جسم کے لیے مفید اور زکام کو دور کرتا ہے۔ خرگوش کا گوشت پیشاب آور ہے گردوں کے پتھر تحلیل کرتا ہے اس کا بھیجا کھانے سے

رعشہ میں فائدہ ہوتا ہے۔

پرندوں کے گوشت

مرغ کا گوشت حضرت ابوموسیٰ اشعریؓ نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو کھاتے دیکھا۔ اس لیے وہ بڑے شوق سے اسے کھایا کرتے تھے۔ یہ پیٹ سے گندی ہوائیں نکالتا ہے۔ معدہ کے لیے مصلح ہے۔ جلد ہضم ہوتا اور دماغ کے لیے مقوی ہے۔ آواز کو نکھارتا ہے۔ رنگ صاف کرتا ہے۔ عقل بڑھاتا ہے۔ خون صالح پیدا کرتا ہے۔ قولنج، دمہ، پرانی کھانسی کو دور کرتا ہے۔

کبوتر کا گوشت خون بڑھاتا، اعصاب کے لیے مقوی ہے۔ نر کا گوشت اعصابی کمزوری، رعشہ، بیہوشی اور سکتہ میں مفید ہے۔ ایک ضعیف حدیث میں کبوتری کے گوشت کو کمزوری کے لیے ارشاد فرمایا گیا اور حضرت عثمانؓ نے اپنے خطبہ میں کبوتروں کو مارنے کا حکم دیا تھا۔ چڑیا اور تلیر کا گوشت۔ حضرت عبداللہ بن عمرؓ بیان فرماتے ہیں۔

ان النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم قال: ما من انسان یقتل عصفورًا فما فوقہ بغیر حقہ الا سألہ عزوجل قیل یا رسول اللّٰہ وما حقہ؟ قال تذبحہ فتاکلہ . ولا تقطع راسہ و ترمی بہ. (النسائی)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ جس کسی نے چڑیا اور یا اس سے بڑے کسی پرندے کو بلاوجہ قتل کیا۔ اللہ تعالیٰ اس سے حساب لے گا۔ میں نے پوچھا کہ اے اللہ کے رسولؐ: اس کی وجہ کیا ہونی چاہیے؟ فرمایا کہ اسے ذبح کرو۔ کھاؤ اور اس کا سر مت پھینکو بلکہ اسے بھی کھاؤ)

اس مضمون میں سنن النسائی میں عمرو بن الشرید اپنے والد محترم سے روایت کرتے

ہیں کہ چڑیا روزِ حشر اپنے بلا جواز قتل کی فریاد بارگاہِ خداوندی میں کر کے ایذا پسندوں کے لیے عذاب کا باعث ہوگی۔

گوشت کا کیمیاوی تجزیہ

گوشت کھانے کا بنیادی مقصد لحمیات حاصل کرنا ہے جو کہ اس میں وافر مقدار میں ہوتی ہیں۔ جانوروں کے گوشت میں عام طور پر وہی چیزیں ہوتی ہیں جو انسان کے اپنے گوشت کی ساخت میں ہوتی ہیں۔ چونکہ ہر جانور کی خوراک نسل اور ماحول دوسرے سے مختلف ہوتا ہے۔ اس لیے گوشت کی کیمیاوی ساخت میں معمولی فرق ہوتا ہے۔ جیسے کہ سرد ممالک کے جانوروں میں چکنائی زیادہ ہوتی ہے کیونکہ چربی جسم کی گرمی کو خارج ہونے نہیں دیتی۔ زیادہ طور پر استعمال ہونے والی گوشت کی قسموں میں اہم کیمیاوی عناصر کی تدوین اگلے صفحہ پر ملاحظہ ہو۔

	PROTEINS	FATS	CARBOHYDRATES	CALORIES	SODIUM	POTASSIUM	CALCIUM	MAGNESIUM	IRON	COPPER	PHOSPHORUS	SULPHUR	CHLORINE
بکرے کی ران ابلی ہوئی	۲۵٫۸	۱۶	۰	۲۴۰	۹۳	۲۷۳	۳٫۹	۲۷٫۳	۵٫۱	۰٫۲۳	۲۲۸	۲۸۰	۶۷
بکرے کی ران بھنی ہوئی	۲۵٫۰	۲۰	۰	۲۹۲	۷۱	۳۳۶	۴٫۳	۲۶٫۴	۴٫۳	۰	۲۰۴	۲۷۱	۶۴
تیتر بھنا ہوا	۳۵٫۲	۷٫۲	۰	۲۱۰	۱۰۰	۴۰۷	۲۵٫۸	۳۶٫۰	۷٫۷	۰	۳۱۳	۳۰۰	۹۰
کبوتر بھنا ہوا	۲۶٫۸	۵٫۸	۰	۱۰۲	۴۰	۱۸۰	۷٫۲	۱۳٫۹	۸٫۵	۰	۱۷۵	۱۳۳	۴۳
خرگوش بھنا ہوا	۲۶٫۰	۷٫۷	۰	۱۸۰	۳۲	۲۱۰	۱۱٫۳	۲۱٫۹	۱٫۹	٫۲۰	۱۰۰	۲۳۵	۳۲
بچھڑے کا گوشت بھنا ہوا	۳۰٫۵	۱۱٫۵	۰	۲۳۲	۹۷	۳۴۷	۱۴٫۳	۲۷٫۹	۲٫۵	۰	۲۵۵	۳۳۰	۱۱۳
مرغ بھنا ہوا	۳۳٫۵	۸٫۲	۰	۲۱۰	۱۳۶	۳۳۰	۱۹٫۲	۲۸٫۷	۹٫۳	۰	۲۹۲	۳۶۳	۱۷۹

اطباءِ قدیم کے مشاہدات

عام طبی کتابوں میں گوشت کے فوائد جانوروں کے حساب سے مندرجہ ذیل ہیں:

گوشت اونٹ

اس کی چربی کا لیپ بواسیر میں مفید ہے۔ کولہے کی درد، عرق النساء، یرقان اور پیشاب میں مفید ہے۔ جوڑوں کے درد اور بخار میں نافع ہے۔

بٹیر کا گوشت

جسمانی اعضاء کو قوت دیتا ہے۔ کمزور ہاضمہ اور لاغروں کے لیے بہترین ہے، بھوک بڑھاتا ہے، تپ دق میں مفید ہے۔

گوشت بکرا

اس کے پتہ کا سرمہ رتوندی میں مفید ہے۔ چھوٹے بچے کا گوشت کمزوری اور لاغری میں مفید ہے۔ اس کا مغز جسم کو نرمی مہیا کرتا ہے۔ خون لطیف پیدا کرتا ہے۔

بلخ کا گوشت

مقوی جسم اور باہ ہے۔ گردوں کو طاقت دیتا ہے۔ ریاح کو دور کرتا ہے۔ حکماء نے اس کے پر کو جلا کر خنازیر میں تجویز کیا ہے۔ اس کی بیٹ کو خشک کر کے چھائیوں کے لیے چہرے پر لگانے کا ذکر ملتا ہے۔

تیتر کا گوشت

اس کی بیٹ آنکھ سے سفیدی کو دور کرتا ہے۔ جلد کے نشان مٹاتی ہے۔ اس کا گوشت سر اور معدہ کو طاقت دیتا ہے۔ حافظہ کے لیے مفید ہے۔

خرگوش کا گوشت

اس کی یخنی کی بھاپ دینے سے گنٹھیا اور نقرس میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کا کھانا لقوہ اور فالج میں مفید ہے۔

گائے کا گوشت

مسوڑھوں اور ہونٹ پر ورم پیدا کرتا ہے۔ گنٹھیا اور عرق النساء میں مضر ہے۔ خون فاسد پیدا کرتا ہے۔

گوشت مرغ

مفرح ہے۔ حافظ کو بڑھاتا اور دماغ کو تیز کرتا ہے۔ قولنج کو نافع ہے۔ سرسام میں مفید ہے۔ مرغی کی کھال اتار کر گرم گرم گوشت سانپ کاٹے پر رکھنے سے درد کو آرام آتا ہے۔ آواز کو نکھارتا ہے۔

مور کا گوشت

اس کا خون زخموں کو اچھا کرتا ہے۔ اس کا پتہ نکال کر سکنجبین کے ہمراہ دینے سے پرانے دست بند ہو جاتے ہیں۔ اس کی ہڈی جلا کر اس کا منجن دانتوں کو چمکاتا ہے اور طاقت دیتا ہے۔ مقوی معدہ ہے۔ اس کا شوربہ نمونیہ اور پسلی کی درد میں مفید ہے۔ اس کے پروں کو جلا کر سرمہ بناتے ہیں جو کہ ضعف بصارت میں مفید ہے۔

اطباء قدیم نے گوشت کی عجیب و غریب تاثیریں بیان کی ہیں۔ ان میں سے اکثر ان کی محنت اور مسلسل مشاہدات کا نتیجہ ہیں لیکن جب ان کے یہاں کچھ ایسی قسم کے جانوروں کے گوشت کی تاثیریں ملتی ہیں جن کا میسر آنا آسان نہیں تو بہت سارا معاملہ مشتبہ ہو جاتا ہے۔

ویدک اطباء کے مشاہدے

وید جانوروں کی دو قسمیں قرار دیتے ہیں۔ ایک وہ جو خشکی پر رہتے ہیں اور دوسرے آبی جانور۔ ان میں آبی جانوروں کا گوشت مسکن، میٹھا، ثقیل، بھوک کو کم کرنے والا، بلغم اور ریاح پیدا کرتا ہے۔ جنگل میں رہنے والے خشکی کے جانوروں کی جو آٹھ ذیلی قسمیں بیان کی گئی ہیں ان میں ہرن کے خاندان کا گوشت قابض، جلد ہضم ہونے والا، مقوی اور بھوک بڑھانے والا ہے۔ غاروں اور بلوں میں رہنے والے جانور، جیسے سانپ، گوہ کا گوشت ثقیل، پیشاب کو کم

کرتا ہے۔ بلی اور شیر کے خاندان کا گوشت دیر میں ہضم ہوتا ہے۔ آنکھوں کے لیے مفید ہے۔ درختوں پر رہنے والے جانوروں کا گوشت جیسے بندر، گلہری، آنکھوں کے لیے مفید، مقوی، پیشاب آور، دافع بلغم اور بواسیر ہے۔ سور، مرغ، بٹیر اور تیتر کا گوشت میٹھا، مفرح، ٹھنڈک پہنچانے والا اور جلد ہضم ہو جاتا ہے۔ یہی فوائد کبوتر، فاختہ اور کوئل کے ہیں۔ شکاری پرندوں یعنی باز، شہباز وغیرہ کا گوشت سخت گرم، تیزابیت پیدا کرتا، السر اور زکام کا باعث ہے اور کمزوری پیدا کرنے کے ساتھ دماغ کے لیے مضر ہے۔ چوپایوں میں بکری، بھیڑ اور گائے کا گوشت ریاح کو نکالتا، مقوی اور خوش ذائقہ ہوتا ہے۔ پانی میں تیرنے والے پرندوں مثلاً مرغابی، بگلا اور سارس کا گوشت اگرچہ ٹھنڈک دیتا ہے مگر ثقیل ہے۔

پرندوں کے گوشت کا شوربہ یا یخنی کمزوری اور غذائی کمی کا علاج ہے۔ ہرن کا گوشت بھی اسی طرح مفید ہے۔ اس سے مقعد کا پھوڑا (بھگندر) ٹھیک ہو جاتا ہے۔ مریضوں کے لیے گائے کا گوشت اس لیے مفید نہیں کہ یہ دیر سے ہضم ہو جاتا ہے۔ اس سے ڈاکٹر آشوتوش مکرجی یہ نتیجہ نکالتے ہیں کہ ایشیائے کوچک سے آنے والے پرانے ہندو گائے کا گوشت کھاتے تھے۔

ویدک میں یخنی دوا کی حیثیت رکھتی ہے۔ مثلاً سر درد، اعصابی بیماریوں میں آبی پرندوں یعنی بطخ وغیرہ کی یخنی بنسواری گھریتا کے نام سے دی جاتی ہے۔ ککوتا دی گھریتا مرغ کی یخنی ہے جو پرانی کھانسی میں مفید ہے۔ پاگل پن میں گیدڑ کی یخنی پلائی جاتی ہے۔ بکری کی یخنی اعصابی کمزوری کے لیے اور اسی غرض سے بندر کے گوشت کی یخنی بھی دی جاتی ہے۔

ویدک نسخوں میں بکری کے ۸ کلو گوشت میں ۶۴ کلو پانی میں ۱۰ بوٹیوں کے ساتھ پکانے کا طریقہ تجویز کیا گیا ہے۔ جب یہ پک پک کر چوتھائی رہ جائے تو چھان کر اس میں دودھ، مکھن اور شہد ڈال کر پھر پکایا جائے۔ یہ گاڑھا سا مرکب جسمانی کمزوریوں کے لیے دیا جاتا ہے۔ نسخہ کی دس بوٹیوں میں سے ادرک اور جو تو مفید ہیں۔ باقی کی افادیت مشتبہ ہے۔

ہنس کا گوشت

زود ہضم ہے۔ آواز کو ٹھیک کرتا ہے۔ کھانسی، السر اور دل کی بیماریوں میں مفید ہے۔ غذائیت کافی ہے۔

سارس کا گوشت

آسانی سے ہضم نہیں ہوتا۔

سیاہ مرغابی

بخار، کھانسی، دق، یرقان میں مفید ہے۔ قابض ہے۔

بھینس

محرک، زود ہضم، مقوی دل۔

گائے

زود ہضم ہے، ہاضمہ کو خراب کرتا ہے، مقوی ہے۔

مکر مچھ

کمزوری کو دور کرتا ہے۔ امریکہ میں بہت مقبول ہے۔

مرغ

انڈے کی سفیدی میں ۸۵ فیصدی پانی، البیومن، چکنائی، مٹھاس، لیسے تھین نمکیات اور چکنائی ہوتے ہیں۔ زردی میں ۳۰ فیصدی چکنائی، فاسفورس اور گندھک ہوتے ہیں۔ چھلکا، کیلسیم، کاربونیٹ، آیوڈین، فاسفیٹ، فولاد، گندھک، اور فاسفورس سے مرکب ہے۔

پرانے ڈاکٹر انڈا اور برانڈی میں دار چینی کا پانی ڈال کر مکسچر بنا کر نمونیا اور سردی لگنے کے لیے دیتے ہیں۔ سخت ابلا ہوا انڈا نقصان دہ ہوسکتا ہے۔ مرغ کا گوشت مقوی، مولد خون، جلد ہضم ہونے والا اور یرقان میں مفید ہے۔

خرگوش

ٹھنڈک پہنچاتا ہے۔ معدہ اور دل کو طاقت دیتا ہے۔ بخار، یرقان، دق اور بواسیر میں

مفید ہے۔

بکری

مٹھاس کی طرف مائل مقوی گوشت ، ریاح پیدا کرتا ہے، بلغم بڑھاتا ہے۔

چڑیا

مقوی، سکون آور گوشت ہے جو دل اور معدہ کے لیے مفید ہے۔

مور

جن کے ہاتھ پیر سوکھ جائیں ان کے لیے مفید ہے۔ بدذائقہ اور ثقیل ہوتا ہے۔

تیتر

نکسیر کو بند کرتا ہے۔ دل کو طاقت دیتا ہے۔ یادداشت کو بہتر بناتا ہے۔ سوء ہضم میں مفید ہے۔

بٹیر

قابض، مفرح اور مقوی معدہ ہے۔

ثرید

نبی صلی اللہ علیہ وسلم گوشت کی تعریف فرماتے تھے اور اس کو تمام کھانوں کا سردار قرار دیتے تھے۔ اسی طرح وہ روٹی کو بھی پسند کرتے تھے۔ ان اچھی چیزوں کو وہ ایک کھانے میں جمع کر لیتے تھے۔ جسے ثرید کا نام دیا گیا ہے۔ اس کے اجزاء کے بارے میں حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت فرماتے ہیں۔

کان احب الطعام الی رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم الثرید من الخبز، الثرید من الحیس.

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے نزدیک سب سے پسندیدہ کھانا ثرید تھا جو کہ روٹی سے بنایا جاتا تھا۔ یا حیس سے بنایا گیا ثرید)

عام طور پر ثرید کا طریقہ یہ تھا کہ سالن پکا کر روٹی کے ٹکڑے اس میں ڈال دیے جاتے تھے۔ یہ ڈھانپ کر تھوڑی دیر رکھا جاتا تھا۔ پھر کھاتے تھے۔ بعض اوقات مکھن یا گھی کو گرم کر کے اس کے اوپر ڈالا جاتا تھا۔

ایک اور نسخہ حضرت عروہؓ بیان کرتے ہیں کہ حضرت عائشہ صدیقہؓ کا دستور تھا۔

انها كانت اذا مات الميت من اهلها. فاجتمع لذلك النساء ثم تفرقن الا اهلها وخاصتها امرت ببرمة من تلبينه فطبخت ثم صنعت ثريد. فصبت التلبينة عليها ثم قالت كن منها. فاني سمعت رسول الله صلى الله عليه وسلم يقول التلبينة بحمة لفؤاد المريض تذهب ببعض الحزن. (بخاری، مسلم، احمد، ترمذی، النسائی)

(حضرت عائشہ صدیقہؓ کے خاندان میں جب کوئی وفات ہوتی اور تعزیت کے لیے آنے والی خواتین رخصت ہو جاتیں اور پھر گھر کے افراد اور کچھ عورتیں رہ جاتیں تو تلبینہ (جو کا دلیا) تیار کرنے کا حکم دیتیں۔ پھر ثرید تیار کیا جاتا۔ ثرید کے اوپر تلبینہ ڈال دیا جاتا۔ فرماتی تھیں کہ میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم سے سنا ہے کہ تلبینہ مریض کے جملہ عوارض کے لیے مفید اور غم کا بوجھ اتار دیتا ہے)

اس نسخہ میں گوشت، روٹی، جو کا دلیا اور دودھ شامل ہو گیا۔ انھوں نے اسے خصوصی طور پر ایک ایسے مرکب کی شکل دی جو توانائی مہیا کرنے کے ساتھ تھکن اور دل سے بوجھ کو اتار دیتا ہے۔

حیس درحقیقت حلوہ کی شکل ہے۔ فتح خیبر کے موقع پر ام المومنین حضرت صفیہؓ کی شادی کے ولیمہ کے لیے حیس کا حلوہ تیار کیا گیا۔ محدثین میں کچھ کا خیال ہے کہ دعوت ولیمہ میں کھجور، پنیر اور مکھن سے حاضرین کی تواضع کی گئی۔ دوسرے لوگ بیان کرتے ہیں کہ ان

سب چیزوں کو پکا کر حلوہ کی شکل میں پیش کیا گیا۔ اس حلوہ میں ایک نسخہ کے مطابق پنیر کی جگہ جَو کا آٹا یا پنیر اور آٹا دونوں شامل کیے جا سکتے ہیں۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی مجلس میں اکثر اوقات حاضرین کی تواضع کے لیے اندر سے ایک بڑے پیالہ میں ثرید تیار کر کے پیش کیا جاتا تھا۔ یہ پیالہ لکڑی کا تھا جس کی وسعت کا اندازہ اس بات سے لگایا جا سکتا ہے کہ اس کو چار آدمی مل کر اٹھاتے تھے۔ اس پیالہ کا ذکر حضرت عکراش بن ذویب یوں کرتے ہیں۔

او تینا بجفنۃ کثیرۃ الثرید والوذر نخبطت بیدی نواحیھا واکل رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم من بین یدیہ فقبض بیدہ الیسری علی یدی الیمنیٰ ثم قال یا عکراش کل من موضع واحد فانہ طعام واحد (ترمذی)

(ہمارے پاس ایک بہت بڑا پیالہ لایا گیا جس میں بہت زیادہ ثرید اور بوٹیاں تھیں اور میں اپنا ہاتھ پیالہ کے ہر طرف گھما کر کھا رہا تھا کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم اپنے آگے سے کھا رہے تھے۔ انھوں نے اپنے بائیں ہاتھ سے میرے دائیں ہاتھ کو پکڑا اور فرمایا کہ اے عکراش! ایک جگہ سے کھا کیونکہ ایک ہی قسم کا کھانا ہے)

ثرید کے وسط میں اوپر سے مکھن گرم کر کے ڈالا جاتا تھا۔ عین ممکن ہے کہ شوربہ میں روٹی توڑ کر ڈالتے اور اس کے نرم ہو جانے کے بعد اسے پھر سے گرم کیا جاتا ہو اور پھر مکھن ڈال کر ڈھانپ دیا جاتا تھا۔ تاکہ مکھن بھاپ سے پگھل کر پیالہ میں پھیل جائے اس باب میں حضرت عبداللہ بن عباسؓ بتاتے ہیں کہ ایک مرتبہ ثرید کھانے کے دوران نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

انہ اتی بقصعۃ من ثرید فقال کلوا من جوانبھا ولا تاکلوا من وسطھا فان البرکۃ تنزل من وسطھا۔ (ترمذی)

ابن ماجہ)

(انہوں نے ثرید کا ایک تھال دیتے ہوئے فرمایا کہ اس کے اطراف سے کھاؤ اور درمیان سے نہ کھاؤ کہ برکت پیالہ کے درمیان میں ہوتی ہے)

ثرید کی پسندیدگی کا یہ عالم تھا کہ اس کی اہمیت کے بارے میں حضرت ابوموسیٰ الاشعری روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

فضل عائشةؓ على النساء كفضل الثريد على سائر الطعام۔ (بخاری، مسلم)

(عائشہؓ کو خواتین پر اس طرح فوقیت حاصل ہے جس طرح کہ ثرید کو ہر قسم کے کھانوں پر حاصل ہے)

ثرید ایک مکمل خوراک ہے۔

ابن القیمؒ اس مرکب کے متعلق فرماتے ہیں کہ روٹی اور گوشت کا یہ ملاپ بہترین غذا ہے کیونکہ اس میں جسمانی ضرورت کی تمام چیزیں موجود ہیں۔ اور اس کے بعد کسی کی حاجت نہیں رہتی۔ لوگ اس بارے میں اکثر سوچتے ہیں کہ وہ اپنی غذائی ضروریات کو پورا کرنے یا بعض اوقات اضافی توانائی حاصل کرنے کے لیے کیا کھائیں؟ اس سلسلہ میں اطباء قدیم نے ماء اللحم کی صورت میں گوشت کو کشید کر کے اس سے جوہر حاصل کرنے کی کوشش کی۔ جدید مشاہدات میں ڈاکٹر سید فرخ حسن شاہ اور علماء طب میں حکیم کبیر الدین اتفاق کرتے ہیں کہ ماء اللحم میں صرف گوشت کے نمکیات ہوتے ہیں۔ کشید کے عمل میں لحمیات یا ان کے ایمونیائی ترشے داخل نہیں ہوتے اس لیے ماء اللحم کو توانائی کا سرچشمہ قرار نہیں دیا جا سکتا۔ توانائی کا ذریعہ گوشت ہے۔ اس کے ساتھ روٹی اور جو کا اضافہ غذائی نقطہ نظر سے اسے مکمل اور جامع غذا بنا دیتا ہے۔ جو کہ جسمانی ضروریات کے لیے ہی نہیں بلکہ اضافی توانائی کا بہترین ذریعہ ہے۔

شوی، کوزی، سجی BARBECUE

زمانہ قدیم میں گوشت پکانے کی ایک صورت یہ تھی کہ پورا جانور یا اس کا کچھ حصہ آگ پر سینک کر کھالیا جائے۔ ہر دور میں اور علاقہ میں اس کی ترکیب مختلف رہی ہے۔ مثلاً یورپ میں آگ کے اوپر ایک سٹینڈ بنا کر جانور کو اس میں پرو کر پھرایا جاتا تھا۔ اور اس طرح آگ سے اس کی ہر سمت پک جاتی تھی۔ بلوچستان میں جانور کو لٹکا کر نیچے آگ جلائی جاتی ہے۔ قبائلی علاقہ میں جانور کو گڑھے میں ڈال کر اوپر مٹی ڈال کر اس کے اوپر آگ جلا کر اس کو دم پخت کرتے ہیں۔ 1974ء کی اسلامک کانفرنس میں وزیر اعظم کے عشائیہ پر لاہور کے قلعہ میں اسلامی ممالک کے سربراہان کو جو کھانے پیش کیے گئے ان میں بھنا ہوا گوشت، بلوچی سجی اور قبائلی طریقہ سے پکایا گیا تھا۔ اس کے لیے چھوٹی عمر کا تندرست جانور پسند کیا جاتا ہے۔ سعودی عرب میں سالم دنبہ پکا کر اسے کوزی کہتے ہیں۔ وہاں پر ایسے ایسے ماہر باورچی ہیں کہ سالم اونٹ پکا لیتے ہیں۔ پھر اس کے پیٹ میں بکرے اور ان کے پیٹوں میں مرغیاں، انڈے میوے اور بادام بھرے ہوتے ہیں۔ قرآن مجید حضرت ابراہیم علیہ السلام کی ضیافت کا ذکر کرتے ہوئے فرماتا ہے۔

ولقد جاءت رسلنا ابراهيم بالبشرى قالوا سلمًا قال سلم فما لبث ان جاء بعجلٍ حنيذ. (ہود:٦٩)

(ہمارے فرستادہ ابراہیم کے پاس خوشخبری لے کر پہنچے تو انھوں نے ان کو سلام کیا۔ جواب میں بھی سلام ہوا۔ اور انہوں نے مہمانوں کے لیے ایک بچھڑا فوراً بھون لیا)

حضرت ابراہیم علیہ السلام نے معزز مہمانوں کی خاطر داری کے لیے سالم بچھڑا آگ پر بھونا اور یہ مہمان نوازی کی عمدہ ترین مثال تھی۔ اسی طرح ترمذی روایت کرتے ہیں کہ جب مغیرہ بن شعبہؓ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے گھر مہمان ٹھہرے تو انھوں نے بکری بھون

تر ان کو کھلائی۔

ام المومنین حضرت ام سلمہؓ روایت فرماتی ہیں۔

انھا قربت الی رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم جنبا مشویا فاکل منہ، ثم قام الی الصلوۃ وما توضا۔

(میں نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں بکری کا ایک پہلو بھون کر پیش کیا۔ انہوں نے اس میں سے نوش فرمایا۔ پھر نماز کے لیے کھڑے ہوئے لیکن وضو نہیں کیا)

اسی باب میں حضرت عبداللہ بن الحرثؓ روایت فرماتے ہیں:

اکلنا مع رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم شواء فی المسجد۔ (ترمذی)

(ہم نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے ہمراہ مسجد میں بھنا ہوا گوشت کھایا)

حضرت ابراہیم علیہ السلام کی خاطر داری اور نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی مہمان نوازی سے یہ معلوم ہوتا ہے کہ جب وہ کسی کے لیے بہترین کھانے کا انتخاب کرتے تھے تو وہ بھنا ہوا گوشت ہوتا تھا۔

بھنے گوشت کی تفصیل میں جاتے ہوئے ابن القیمؒ فرماتے ہیں کہ ایک صورت اسے دھوپ میں سکھا کر تیار کرنے کی ہے۔ دوسری میں کوئلوں پر بھون جائے اور تیسری میں شعلوں سے آنچ دی جائے۔

ان کی تحقیق کے مطابق بہترین قسم وہ ہے جو کوئلوں پر بھونی جائے۔ اس غرض کے لیے بہترین گوشت ایک سال تک کی عمر کے دنبے سے حاصل ہوتا ہے اور اس کے بعد فربہ بچھڑا ہے۔

مکہ معظمہ میں لوگ سالم دنبہ پکانے کے لیے اس کو تندور میں لٹکا دیتے ہیں۔ تندور میں کچے چاولوں کی پرات رکھی ہوتی ہے۔ گرم ہونے پر گوشت سے جو پانی آگ میں گرتا

ہے وہ پرات میں گر گر کر چاولوں کو پکاتا ہے۔ اس طرح دنبہ پکنے کے ساتھ اسی کے پانی اور چربی میں چاول بھی تیار ہوتے ہیں۔

پاکستان میں مرغ کا چرغا پہلے تندور میں بنایا جاتا تھا۔ اب درآمدہ BARBECUE کی مشینوں سے بنتا ہے۔ چونکہ تیز گرمائش سے گوشت اندر سے نہیں گلتا اس لیے مرغ کو پچھنے لگا کر گلانے والے مصالحے، دہی یا سرکہ لگا کر کچھ دیر رکھ کر گوشت نرم کر لیا جاتا ہے۔ اس ضمن میں اب بجلی کا تندور، یا ELECTRIC OVEN ایجاد ہوئی۔ اس کے بعد نئی چیز جو آج روز بروز مقبول ہو رہی ہے وہ MICROWAVE OVEN ہے۔ اس میں گرمی کی بنفشی شعاعیں گوشت کے آر پار ہو کر اسے یکساں پکاتی ہیں۔ مغربی ملکوں میں کھانے پکانے، ان کو جلد گرم کرنے اور چرغا تیار کرنے کی یہ مشین اب ہر گھر کی ضرورت بن گئی ہے۔

ایک حالیہ تحقیق کے مطابق زیادہ مقدار میں گوشت کھانے یا زیادہ پکانے سے کینسر کا امکان بڑھ جاتا ہے۔ غالباً اسی لیے نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے زیادہ گوشت کھانے اور روزانہ کھانے کو متعدد مقامات پر ناپسند فرمایا۔

یخنی

گوشت کو ابال کر جو پانی حاصل ہوتا ہے وہ عام الفاظ میں یخنی ہے۔ اگرچہ سبزیوں کے جوشاندہ کو بھی یخنی ہی کہا جا سکتا ہے۔ مغربی کھانوں میں گوشت کے ساتھ مختلف چیزیں مرکب کر کے شوربہ یا سوپ SOUP بنایا جاتا ہے۔ اگر یہ خالص یخنی ہو تو اسے CLEAR SOUP یا CONSUME کہتے ہیں۔ ورنہ شوربہ میں کریم اکثر ڈالی جاتی ہے۔ اس کے علاوہ دال گوشت کا شوربہ بھی مقوی چیز ہے جو MULLIGETAWANY سوپ کہلاتی ہے۔ چینی یخنیوں میں کھمبی کی یخنی اور مکئی آمیز CHICKEN CORN SOUP میں مرغی کی یخنی کے علاوہ گوشت کے ٹکڑے، انڈے کی سفیدی، مکئی کا آٹا بھی شامل ہوتے ہیں۔ ان اضافتوں سے یہ شوربہ ایک نہایت مفید اور مقوی غذا بن جاتا ہے۔

یخنی بنانے کا عام طریقہ یہ ہے کہ گوشت کے ساتھ لہسن اور مصالحے ڈال کر ان کو پانی میں اس وقت تک پکاتے ہیں جب تک کہ وہ گوشت گل جائے۔ اس غرض کے لیے زیادہ طور پر گردن کا گوشت پسند کیا جاتا ہے۔ گردن اور پشت کے گوشت میں معمول کے لحمیات کے علاوہ خون کی تیاری میں کام آنے والے عناصر بھی شامل ہوتے ہیں۔ ایک مغربی نسخہ کے مطابق ہڈیوں کی یخنی مفید چیز ہے۔ اس کا طریقہ یہ ہے کہ جوڑ بنانے والی ہڈیوں میں سے کسی کے آخری سرے کو توڑ کر چھوٹے ٹکڑے کر لیے جاتے ہیں۔ پھر ان ٹکڑوں میں نمک اور پانی ڈال کر کافی دیر تک پکایا جاتا ہے۔

اب یہ بات ثابت ہو چکی ہے کہ ہڈیوں کی یہ یخنی خون کی کمی کو دور کرنے کا بہترین نسخہ ہے۔ یہ BONE TEA ہمارے بزرگ پروفیسر واسطی صاحب کو بہت پسند تھی۔ اور میو ہسپتال کے بچہ وارڈ میں ہر صبح ایک دیگ میں بڑے گوشت کی ہڈیاں ڈال کر دو تین گھنٹے پکانے کے بعد سوکھا اور پرانے اسہال میں مبتلا بچوں کو پلایا جاتا تھا۔ یہ یخنی فی الواقع مفید تھی۔ ہم نے ایامِ حمل کے دوران خون کی کمی کی شکار سینکڑوں عورتوں کو ہڈیوں کی یخنی تجویز کی اور ان کی یہ کمی کسی بھی دوائی کے بغیر جاتی رہی۔

آج کل مرغی کے پنجوں سے بھی یخنی تیار کی جاتی ہے۔ اگرچہ اپنی افادیت کے لحاظ سے یہ چوپایوں کی یخنی کے برابر نہیں لیکن اس کو بیکار بھی نہیں کہا جا سکتا۔ لاہور کے ایک مشہور ہوٹل میں لوگ عرصہ دراز سے ''مرغ یخنی'' کے نام سے پنجوں کی یہ یخنی پی رہے ہیں۔ ایک مرتبہ شدید زکام کے دوران یہ یخنی گرم گرم پی گئی۔ یہ لذیذ بھی تھی اور مفید بھی۔

یخنی بنانے کے عمل میں ایک اضافہ 1945ء کی ایک نمائش میں دیکھا گیا۔ مراد آباد (بھارت) کے ایک کارخانے نے JUGSOUP کے نام سے ایک عجیب برتن پیش کیا۔ اس کے اوپر والے خانے میں گوشت رکھا جاتا ہے اس کے نیچے والے بڑے خانے میں پانی ڈال کر اسے چولھے پر رکھ دیا جاتا ہے۔ گرم ہونے پر پانی سے بھاپ نکل کر اوپر والے اس خانے کے اردگرد گردش کرتی ہے جس میں گوشت رکھا گیا تھا۔ پانی یا بھاپ براہ راست

گوشت کو نہیں لگتے۔ گوشت تک صرف ان کی گرمی بالواسطہ آتی ہے۔ تھوڑی دیر کے بعد گوشت پانی چھوڑتا ہے۔ یہ گوشت کا صحیح معنوں میں ماء اللحم ہے جس میں کوئی آمیزش نہیں۔ اس یخنی میں لحمیات اور ایمونیائی ترشوں کی ایک معمولی مقدار ضرور پائی جاتی ہے۔ یہ آسانی سے ہضم ہوسکتا ہے لیکن وہ توانائی جو گوشت میں پائی جاتی ہے۔ یہ کسی طور اس کا بدل نہیں ہوسکتا۔

یخنی پکانے میں بعض لوگ سبزیاں یا پھل بھی شامل کر لیتے ہیں۔ اس سے کوئی خاص فرق نہیں پڑتا۔ سوائے اس کے کہ ان کے نمک بھی شامل ہو گئے۔ یخنی پکاتے وقت اگر گوشت کے ساتھ جو ڈال دیے جائیں تو اس کی افادیت کھچڑی اور دال والی یخنی کے برابر ہو جاتی ہے۔

یخنی بنانے میں گوشت کے پانی میں حل پذیر اجزاء، ایمونیائی ترشوں کا کچھ حصہ اور قدرے روغن بہرحال یخنی اور سوپ میں شامل ہوتے ہیں۔ کسی وجہ سے اگر گوشت کھانا ممکن نہ ہو یا مریض نگلنے یا چبانے کے قابل نہ ہو تو ایسے حالات میں یخنی سے توانائی بحال کرنے کا کام لیا جاسکتا۔ فنی طور پر یہ کہا جاسکتا ہے کہ یخنی گوشت کا نعم البدل نہیں لیکن اس میں ہڈیوں کے جوہر کی موجودگی اسے سالن سے افادیت میں بہتر بنا دیتی ہے۔ خون کی کمی کا علاج ہڈیوں کی یخنی سے کیا جاسکتا ہے اور یہ نسخہ کسی بھی دوائی سے زیادہ مفید ہے۔

مرغ یخنی

پشاور میں خوانچہ والے ایک دیگچے میں کوئی سیال ڈال کر اس پر مرغ کی چند بوٹیاں رکھ کر مرغ یخنی کی صدائیں دیتے تھے۔ مزدور قسم کے لوگ پچیس پیسے میں یہ گرم گرم یخنی اس امید پر پیتے تھے کہ کمزوری کو دور کرتی ہے۔ وہاں سے یہ بیماری ملک کے دوسرے شہروں تک آگئی ہے۔ وہ مرغ یا اس کے جو پنجر دیگچے کے ڈھکن پر رکھے ہوتے ہیں عام طور پر ایسی عمر کا ہوتا ہے کہ دو چار مرتبہ ابالنے سے تو وہ نہیں گلتا۔ اس کا جسم اشتہار کے طور پر کئی دن پڑا رہتا ہے۔ جب گوشت کا رنگ بدل جاتا ہے تو اسے مرغ پلاؤ یا سالن کی شکل میں ایک ہفتہ بعد بیچ دیا جاتا ہے۔ پڑھے لکھے لوگوں کو بھی دیکھا گیا ہے کہ وہ بڑے شوق سے یہ یخنی پیتے

ہیں۔ آج کل اس کی پیالی دو روپے تک ملتی ہے۔ ایک کیمسٹ نے ایبٹ آباد روڈ سے یہ یخنی پی کر بڑی تعریف کی کہ اس سے ان کے جسم میں توانائی آ گئی۔

جہاں تک مرغ یخنی کا تعلق ہے۔ وہ تو اس میں نہیں ہوتی۔ البتہ ہر دکاندار اپنی کاریگری سے کچھ مصالحے ملا کر ایک مشروب تیار کرتا ہے۔ عین ممکن ہے کہ اس نسخہ کے کچھ اجزاء مفید بھی ہوں یا نقصان دہ بھی ہو سکتے ہیں۔

ماءُ اللحم

اطباء کی ہر دور میں خواہش رہی ہے کہ مقوی غذاؤں میں موجود طاقت دینے والے عناصر کو مختصر کر کے ان سے زیادہ فائدہ حاصل کریں۔ گوشت سے توانائی حاصل ہوتی ہے لیکن ہر شخص دو سیر گوشت روزانہ ہضم نہیں کر سکتا اور وہی مقدار کو پیٹ میں ڈالنے سے دیگر مسائل پیدا ہو سکتے ہیں۔ گوشت سے اگر طاقت دینے والے اجزاء علیحدہ ہو سکیں تو دو سیر کے فوائد ایک تولہ سے حاصل ہو جائیں۔ جابر ابن حیان نے معلوم کیا کہ ہر دوائی میں فائدہ کرنے والا عنصر تھوڑی مقدار میں ہوتا ہے اور بقایا غیر مطلوبہ اجزاء یا پھوک پر مشتمل ہوتا ہے۔ اس مفید عنصر کو اس نے جزو عامل کا نام دیا۔ جسے اب ACTIVE PRINCIPAL کہتے ہیں۔ اطباء کی کوشش رہی کہ وہ گوشت سے اس کا جزو عامل نکال لیں۔ ماء اللحم اس کوشش کی ایک شکل ہے۔

مختلف قسم کے گوشت اور پانی ایک دیگ میں ڈال کر اس کو نلکیوں کے ذریعہ ایک خالی برتن سے ملا دیتے ہیں۔ جب دیگ کے نیچے آگ جلائی جاتی ہے تو گوشت اور پانی سے بخارات بھاپ کی صورت میں اڑ کر نلکیوں کے ذریعہ خالی برتن کی طرف جاتے ہیں۔ خالی برتن کو ٹھنڈے پانی میں رکھا جاتا ہے۔ اس طرح بخارات ٹھنڈے ہو کر سیال شکل اختیار کر لیتے ہیں۔ یہ عمل کشید DISTILLATION ہے۔ اسی طریقہ سے عرق بھی نکالے جاتے ہیں۔

اطباء قدیم نے گوشت کی افادیت میں اضافہ کرنے کے لیے مختلف دوائیں بھی دیگ

میں شامل کیں اور داستانِ حکمت نے ماء اللحم کا نام اس کے ساتھ شامل ادویہ کی مناسبت سے رکھنا شروع کیا۔ جیسے ماء اللحم طیوری جو کہ پرندوں کے گوشت سے بنا۔ ماء اللحم عنبری جس کے نسخہ میں عنبر بھی شامل رہا۔ دورِ حاضر میں طب کے ایک جید فاضل حکیم کبیر الدین نے ماء اللحم مجمد، ماء اللحم بارد، دوآتشہ، ماء اللحم عنبری بہ نسخہ کلاں، ماء اللحم انگوری، ماء اللحم مکوکاسنی والا، ماء اللحم چوب چینی والا کے عنوان سے مختلف نسخے بیان کیے ہیں۔ جن میں سے ہم دو نسخے ''قرابادین ہمدرد'' سے پیش کرتے ہیں۔

ماء اللحم عنبری بہ نسخہ کلاں

آشنہ، اکر ہندی، الائچی کلاں، برادہ صندل سفید و سرخ، برگ فرنجمشک، بہمن سفید، جاوتری، جائفل، دارچینی، زرنباد، شقاقل مصری، عشبہ مغربی، قطراسالیون، لونگ، کباب چینی، گل سرخ، مصطگی رومی میں سے ہر ایک ۱۰ گرام بادرنجبویہ، گل گاؤزبان ۵۰ گرام فی عدد، بالچھڑ ۵ گرام، چوب چینی ۷۰ گرام، زعفران ۴ گرام، عنبر ۲ گرام میں گوشت بکری ۶۰۰ گرام، گوشت مرغ ۶۰۰ گرام، گوشت کبوتر ۳ عدد، گنجشک (نر) ۱۰ عدد کو ۱۲ لیٹر پانی میں پکا کر ۱۰ بوتل ماء اللحم حاصل ہوتا ہے۔

عرق ماء اللحم مکو کاسنی والا

اس میں اذخر مکی، اصل السوس، برگ گاؤزبان، بادآورد، بذر رنجبویہ، بادیان، پرسیاوشان، شکاعی، گلو سبز، ہر ایک ۵۰ گرام۔ گل گاؤزبان ۲۵ گرام میں بکری کا گوشت ۶۰۰ گرام، آب کاسنی اور مکو ۸۰۰ ملی لیٹر، پانی ۹ لیٹر ملا کر عرق کی مانند کشید کیا جاتا ہے۔

حکیم کبیر الدین نے اپنی بیاض کبیر میں بتایا ہے کہ ماء اللحم بنانے میں گوشت کے کئی اجزاء کشید نہیں ہوتے۔ اس لیے جس چیز کو ماء اللحم کے نام سے خریدتے ہیں۔ اس میں گوشت کے مقوی اجزاء موجود نہیں ہوتے۔ البتہ کچھ معدنی نمک ضرور پائے جاتے ہیں یا ماء اللحم کے نسخہ میں دوسری ادویہ شامل کی جاتی ہیں۔ ان کا عرق شامل ہو جاتا ہے۔ اس لحاظ

سے دیکھیں تو اس سے جو بھی فائدہ ہوگا۔ وہ معدنی نمکیات کے اثرات سے ہوتا ہے۔

ڈاکٹر سید فرخ حسن شاہ صاحب نے غذائیات کے مسئلہ پر جدید ذرائع سے خصوصی تحقیقات کی ہیں۔ انھوں نے ایک خصوصی خط میں بیان فرمایا ہے کہ ماءاللحم بنانے یا گوشت کو عرق کی مانند کشید کرنے میں اس کے مقوی اجزاء یعنی لحمیات اور امینو تیائی ترشے وصول نہیں ہوتے۔ ماءاللحم میں معدنی نمکیات کے علاوہ گوشت میں موجود فرازی روغن یا ESSENTIAL OIL کشید ہو کر آجاتے ہیں۔ اس کے علاوہ گوشت کا نشاستہ اور اضافی دواؤں کا نشاستہ تخمیر کے عمل سے گزر کر الکحل میں تبدیل ہو جاتے ہیں۔ اس طرح ماءاللحم میں معدنی نمک، فرازی روغن اور الکحل پائے جاتے ہیں۔ انہی کی بدولت اس میں گوشت کی خوشبو بھی شامل ہو جاتی ہے۔

ماءاللحم کی کیمسٹری کو سامنے رکھ کر اس کے فوائد کا اندازہ لگائیں تو یہ بھوک بڑھانے میں مفید ہوگا۔ پیٹ سے ریاح کے اخراج میں مددگار ہوگا۔ دل کی بیماریوں، گردوں کی خرابی یا اسہال سے تندرستی کے بعد اگر جسم میں نمکیات کی کمی واقع ہوئی ہو تو اس کا پینا مفید ہوگا۔

ماءاللحم کے جن نسخوں کا اوپر تذکرہ کیا گیا ہے ان کو سامنے رکھیں تو یہ ایک مقوی غذا نہیں بلکہ ایک باقاعدہ دوائی ہے جس سے وہ تمام فوائد کسی قدر حاصل ہو سکتے ہیں جو ان مفردات کے ہیں لیکن یہ گوشت کا عرق بہر حال نہیں ہے اس لیے اگر جسمانی کمزوری کے لیے گوشت کو استعمال کرنا ہو تو اس کی بہترین صورت گوشت ہی ہے۔ البتہ بعض دواخانے ماءاللحم کی تیاری کے دوران دیگ میں اس کا بقایا یا تلچھٹ بطور مقوی دوائی تجویز کرتے ہیں جو کہ درست اور مفید ہے۔ کمزوروں کے لیے یخنی بہترین چیز ہے۔

گوشت پکانے کا اصول

بنیادی طور پر گوشت جانور کے عضلات، ان کو ہڈیوں سے ملانے والے ریشوں، خون کی نالیوں، اعصاب، ہڈیوں اور مختلف قسم کی بافتوں پر مشتمل ہوتا ہے۔ پکانے کا مقصد

یہ ہوتا ہے کہ گوشت نرم ہو جائے اور آسانی سے چبایا جا سکے۔ اسے کتنا نرم کیا جائے، یہ معاملہ علاقے اور پسند کا ہے۔ مثلاً سندھ میں زیادہ نرم گوشت کھایا جاتا ہے جبکہ کشمیر اور عرب کا عام گوشت سخت ہوتا ہے۔ یورپ میں گوشت کھانے کے لیے چھری کانٹا استعمال کیا جاتا ہے جبکہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے دانتوں کو مضبوط رکھنے کے لیے اسے نوچ کر کھانے کی ہدایت فرمائی ہے۔

پکانے کے لیے گوشت کا انتخاب اس مقصد پر منحصر ہوتا ہے جس کے لیے وہ استعمال کیا جائے گا جیسے کہ شب دیگ پکانے کے لیے بڑے بکرے کا گوشت پسند کیا جاتا ہے کیونکہ اس نے بند برتن میں رات بھر پکنا ہے۔ اگر وہ جلد گل جانے والا ہو تو شوربے میں حل ہو جائے گا۔ یہی صورت حلیم اور ہریسہ میں بھی ہوتی ہے۔ کیونکہ اس میں گوشت کو گلانے کے بعد اچھی طرح گھوٹا جاتا ہے۔ گھر کی ہنڈیا کے لیے چھوٹی عمر کے بکرے کا گوشت پسندیدہ ہے۔ بھیڑ کا گوشت کھٹائی مائل ہوتا ہے اور مجبوراً کھایا جاتا ہے۔ البتہ چکنائی کے شوقین یا پلاؤ پکانے کے لیے دنبہ کا گوشت پسند کرتے ہیں۔

گوشت پکانے کا عام طریقہ بنیادی طور پر چار طریقوں پر مشتمل ہے۔ ابالنا، تلنا، دونوں اور دم پخت کرنا۔ دم پخت کرنے کا پرانا طریقہ تو یہ تھا کہ گوشت، مصالحے اور اضافی اشیاء دیگ میں ڈال کر اس کا ڈھکن آٹا لگا کر ایسا کر دیا جاتا تھا کہ اندر سے بھاپ خارج نہ ہو۔ اس سے برتن کے اندر کا درجہ حرارت بڑھ جاتا ہے اور گوشت زیادہ اچھی طرح گل جاتا ہے۔ یہ مقصد اب پریشر ککر سے حاصل ہو جاتا ہے۔ جس میں اندرونی دباؤ کو پریشر کی ضرورت کے مطابق کم و بیش کیا جا سکتا ہے۔

گوشت کے ساتھ کچھ پانی، پیاز اور مصالحے ڈال کر اس کو کچھ دیر پکا کر پانی خشک کیا جاتا ہے۔ پھر اس میں گھی ڈال کر بھونتے ہیں اور سبزی ڈال کر دوبارہ شوربہ کے لیے پانی ڈال کر پکایا جاتا ہے۔

دوسری ترکیب میں گھی میں مصالحے اور پیاز بھون کر اس میں گوشت ڈال دیا جاتا

ہے۔ جب وہ گل جائے تو اس میں سبزی ملا کر پانی ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیا جاتا ہے۔

اس مسئلہ پر ڈاکٹر فرخ حسن شاہ صاحب سے رائے لی گئی ان کی تحقیقات کے مطابق پہلے گھی ڈالنے سے گوشت زیادہ دیر تک گھی کے ساتھ رہتا ہے۔ اس سے کچھ کیمیاوی مرکبات OXIDATION کے عمل سے بنتے ہیں جو گوشت کے لحمیات کے ساتھ مل کر اس کی غذائی افادیت کو خراب کرتے ہیں۔ شاہ صاحب کے خیال میں گھی کا گوشت کے ساتھ زیادہ دیر رہنا اسے مضر صحت بھی بنا دیتا ہے۔ حال ہی میں علم الامراض کے بعض بیرونی ماہرین کو گوشت سے مضر صحت اجزا کا سراغ ملا ہے۔ ان کے خیال میں اسے زیادہ دیر پکانا اور زیادہ مقدار میں متواتر گوشت کھانا کینسر کا باعث ہو سکتا ہے۔

گوشت کو اگر پانی میں ابالا جائے تو اس کا درجہ حرارت ایک خاص حد سے آگے نہیں جا سکتا۔ اس لیے اکثر اجزا محفوظ رہ جاتے ہیں۔ غذائیت قائم رہتی ہے۔ بلکہ بعض ایسے مرکب بھی بن جاتے ہیں جو مفید ہوتے ہیں اور جلد ہضم ہوتا ہے۔

گوشت کو اگر براہ راست فرائی کیا جائے تو اس کے بیرونی حصے کے لحمیات کی خاصی مقدار ضائع ہو جاتی ہے لیکن اندر والے حصوں میں سے کچھ ایسی چیزیں مرتب ہوتی ہیں جو مفید ہیں اور بیرونی حصے کے نقصان کی تلافی ہو جاتی ہے۔

سائنسی تحقیقات کی پاکستان کونسل لاہور میں کیے گئے تجربات کی روشنی میں گوشت کو گھی کی موجودگی میں زیادہ دیر پکانا نامناسب ہے۔ غذا کی ضرورت کے اصول کے مطابق گوشت کے ساتھ سبزی کا ہونا ضروری ہے کیونکہ عمل انہضام کے دوران گوشت کا اکثر حصہ ہضم ہو جاتا ہے اور آنتوں کے لیے جسم سے باہر نکالنے کے لیے کچھ بھی باقی نہیں بچتا۔ گوشت میں جن غذائی عناصر اور خاص طور پر وٹامن کی کمی ہوتی ہے، ان سے مسائل پیدا ہو جاتے ہیں۔ مسلسل گوشت کھانے سے صحت خراب، قبض اور کمزوری ہو جاتے ہیں، جو سبزی نہ کھانا چاہیں وہ پھل استعمال کریں۔ پھلوں کے بارے میں ہمارے یہاں غلط مفروضات کی کمی نہیں۔ ایسے لوگ کثرت سے دیکھے ہیں جو صبح کے ناشتہ میں ضروری لحمیات

پر توجہ دینے کی بجائے پھل کھاتے ہیں۔ ایک صاحب بڑا سا سیب لے کر رات شبنم میں رکھتے ہیں، صبح اسے ہاتھ میں لے کر باغ میں سیر کرتے اور واپسی میں اس امید پر کھاتے ہیں کہ وہ ان کو توانائی دے گا ایک غلط مثل مشہور ہے۔

AN APPLE A DAY KEEPS DOCTOR AWAY

(روزانہ ایک سیب کھانے سے ڈاکٹر کی ضرورت نہیں رہتی)

سیب میں لحمیات اور چکنائی نہیں ہوتے۔ چند وٹامن اور مٹھاس کے علاوہ اس میں اہمیت کا کوئی غذائی عنصر نہیں ہوتا۔ پروفیسر عبدالحمید ملک مرحوم فرمایا کرتے تھے، توانائی مہیا کرنے میں شلغم کو سیب پر فوقیت حاصل ہے۔ گوشت کی معمولی مقدار اور سبزیاں مل کر ایک جامع مفید اور مکمل غذا بنتے ہیں جس کی بہترین مثال ''من وسلویٰ'' ہے۔ جب خدا تعالیٰ نے خود غذا کا نسخہ مرتب کیا تو اسے بلاشبہ ہر طرح سے جامع اور مکمل ہونا تھا اس میں مختلف قسم کی سبزیاں اور پرندوں کے گوشت شامل تھے۔ پرندوں کا گوشت چوپایوں میں افضل ہے کیونکہ مور کے سوا اس کا ریشہ موٹا نہیں ہوتا۔ اس کے ریشوں کے درمیان چربی نہیں ہوتی۔ پرندوں کی تمام چربی کھال کے ساتھ یا پیٹ کے اندر ہوتی ہے جسے آسانی سے علیحدہ کر کے خشک گوشت حاصل کیا جاتا ہے۔ اس لیے یہ چوپایوں سے افضل ہے۔ جانوروں سے حاصل ہونے والی چربی، دل، خون کی نالیوں اور پیٹ کے عوارض کا باعث ہو سکتی ہے۔ حال ہی میں کچھ مرکب غذاؤں میں موجود غذائی عناصر کا تجزیہ ڈاکٹر فرخ حسن شاہ صاحب نے کیا ہے۔ ان میں سے چند چیدہ غذاؤں کا موازنہ پیش خدمت ہے:

	لحمیات	چکنائی	نشاستہ	حرارے	کیلشیم	فاسفورس	فولاد	وٹامن ب	وٹامن ج
اروی گوشت	۲۷،۳	۲۰،۳	۲۵،۸	۲۷۷	۱۱	۵۳	۱۰	۱۲	۱۵
کدو گوشت	۱۷،۳	۱۹،۹	۱۹،۱	۳۰۹	۲۷	۱۹	۲،۰	۱۷	_
چنے کی دال گوشت	۸،۸	۱۳،۰	۱۲،۳	۳۰۱	۳۳	۹۸	۲،۰	۱۵	۹

کھاتے وقت گھی میں تل لیا جاتا ہے۔ اس کے برعکس حلیم میں اس طرح سے گوشت میں گندم، دال، چاول، سیاہ لوبیا ڈال کر گھوٹا جاتا ہے۔ پھر مصالحے ڈالے جاتے ہیں۔

کشمیر میں بیاہ شادیوں پر ایک کھانا ''گشتابہ'' پکایا جاتا ہے۔ جس میں کچے گوشت کو اوکھلی میں چار پانچ گھنٹے اتنا کوٹتے ہیں کہ اس میں کوئی ریشہ یا دانہ نہ رہے۔ یہ گوشت پیس پیڑ کر ملائم ہو جاتا ہے۔ جب انگلی سے ملنے پر اس میں کوئی ریشہ یا دانہ محسوس نہ ہو تو اس میں مصالحے ڈال کر نچوڑتے ہیں اور آم کی شکل کے گولے بنا کر تل کر سخت کیے جاتے ہیں۔ پھر ان کا سالن بنایا جاتا ہے جس میں پانی کے بجائے دودھ ڈالا جاتا ہے۔ یہ پکوان اپنی غذائیت کے لحاظ سے بڑا مفید ہے۔ مگر مشکل یہ ہے کہ اسے پکانے میں کم از کم پندرہ گھنٹے لگتے ہیں۔ اس کا ذائقہ بالکل بھنے ہوئے گردوں جیسا ہوتا ہے۔

بازار میں ملنے والے ہریسہ اور حلیم کے جراثیمی تجزیہ پر اس میں انواع و اقسام کے جراثیم، طفیلی کیڑے، غلاظت اور گندگی کی قسمیں کافی مقدار میں ملتی ہیں۔ اس لیے ان کو کھانا صحت کو خطرے میں ڈالنے والی بات ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو گوشت پسند تھا۔ انہوں نے اس کی تعریف فرمائی، اسے مفید قرار دیا۔ یہ گوشت کی کیمسٹری اور استعمال کی صورتوں کا سرسری جائزہ اور اس امر کا ثبوت ہے کہ ان کی زبان گرامی سے جب کوئی ارشاد صادر ہوتا ہے تو وہ ٹھوس حقیقت ہے اور ان پر ایمان رکھنا دنیا میں بھی فوائد سے لبریز ہے۔

-☆-

مچھلی ۔۔۔ حوت، سمک

FISH

PISCES

مچھلی کے ساتھ انسانوں کی دلچسپی تقریباً اسی دن سے قائم ہے جب سے انسان زمین پر باقاعدہ آباد ہوا اور اس نے یہاں کی چیزوں کو اپنی ضروریات کے لیے استعمال کرنا سیکھا۔ اندازہ لگایا گیا ہے کہ زمین پر مچھلی کا وجود پچھلے ۴۵ کروڑ سال سے موجود ہے۔ ماہرین حیاتیات نے جانوروں کو دو اہم قسموں میں تقسیم کیا ہے۔ ایک وہ جانور جو موسموں کو برداشت کرنے کی اہلیت رکھتے ہیں جیسے کہ انسان اور اکثر چوپائے۔ گردونواح کا موسم خواہ زیادہ گرم ہو یا ٹھنڈا، ان کے اجسام اپنے درجہ حرارت کو ایک خاص حد تک قائم رکھ سکتے ہیں۔ جبکہ دوسری قسم کے حیوانات موسمی تغیرات کا مقابلہ نہیں کر سکتے۔ جیسے کہ مرغابی گرمی برداشت نہیں کر سکتی۔ اکثر کیڑے مکوڑے سردی کے موسم میں چھپ جاتے ہیں۔ اور جن کو مناسب جگہ نہ ملے وہ ختم ہو جاتے ہیں۔ مچھلی ان جانوروں میں سے ہے جو موسمی تغیرات کا مقابلہ نہیں کر سکتے۔ اس گروہ کو اصطلاحاً COLD BLOODED ANIMALS کہتے ہیں۔

انسانوں کو اب تک مچھلی سے دلچسپی غذا کے طور پر تھی۔ سمندروں، دریاؤں اور جھیلوں کے قریب رہنے والے معمولی کوشش سے مچھلیاں پکڑ کر اپنے لیے ایک اچھی اور مناسب غذا مفت حاصل کرتے رہے ہیں۔ بنیادی طور پر مچھلی کا جسم لمبا، چوڑائی اور موٹائی کم، جسم کے درمیان ریڑھ کی ہڈی اور جسم کے دونوں سرے گاؤدم ہوتے ہیں۔ لیکن پامفریٹ کی شکل

بالکل تھالی کی مانند ہوتی ہے، اگرچہ سامنے کی طرف اس کا منہ اور پیچھے دُم ہوتی ہے مگر یہ دونوں بھی اس خوبصورتی سے نصب ہیں کہ اس کی گولائی زیادہ طور متاثر نہیں ہوتی۔

مچھلیوں کی جسامت، شکل وصورت، نسل کشی، عادات بلکہ سانس لینے کا طریقہ ہر قسم اور علاقہ میں مختلف ہے۔ ایک عام مچھلی سانس لینے کے لیے ہر وقت منہ سے پانی پیتی اور گلپھڑوں کے راستہ مسلسل باہر نکالتی رہتی ہے۔ اس عمل کے دوران وہ پانی میں حل شدہ آکسیجن اپنے لیے نکال لیتی ہے۔ ضرورت کے مطابق آکسیجن حاصل کرنے کے لیے اسے مسلسل پانی لینا اور نکالنا پڑتا ہے۔ بلکہ وہ یہ عمل نیند کے دوران بھی جاری رکھتی ہے۔

لیکن کیچڑ میں رہنے والی ڈولہ مچھلی کے ایک طرف گلپھڑے ہوتے ہیں اور دوسری طرف مینڈک کی مانند ایک پھیپھڑا ہوتا ہے۔ اس آدھا تیتر اور آدھا بٹیر والی ساخت کے باعث وہ زیادہ دیر پانی کے اندر نہیں رہ سکتی۔ کیونکہ اس کا ایک گلپھڑا نصف صلاحیت کی بنا پر زیادہ عرصہ کے لیے کارآمد نہیں رہ سکتا۔ اور اگر وہ پانی سے باہر رہنا چاہے تو اس کا ایک پھیپھڑا زیادہ دیر تک ساتھ نہیں دے سکتا۔

عام مچھلی زیادہ آکسیجن میں زندہ نہیں رہ سکتی۔ اس لیے جب وہ پانی سے باہر نکلتی ہے تو فوراً ہی دم گھٹنے سے ہلاک ہو جاتی ہے جبکہ ڈولہ مچھلی MUD FISH پانی سے باہر کافی دیر زندہ رہ سکتی ہے۔

وھیل مچھلی کو علماء حیاتیات مچھلی کی بجائے گائے قرار دیتے ہیں، بڑی قسم کی وھیل برفانی سمندروں میں رہتی ہے اور سانس لینے کے لیے ہر آدھ گھنٹہ کے بعد پانی کی سطح کے اوپر آ جاتی ہے۔ اوپر آ کر وہ تازہ ہوا کی ایک کثیر مقدار جسم میں ذخیرہ کر لیتی ہے۔ یہ ذخیرہ اس کی آدھ گھنٹہ کی ضروریات کے لیے کافی ہوتا ہے۔ اس کے بعد وہ ذخیرہ لینے اوپر آتی ہے۔

اکثر مچھلیوں کے پیٹ میں فانوس کی شکل کا ایک غبارہ ہوتا ہے۔۔۔ جسے SWIM BLADDER کہتے ہیں۔ مچھلی اس میں ہوا کا ذخیرہ کر سکتی ہے اور یہی ہوا اس کے جسم کو پانی

کے اوپر اٹھا کر تیرنے میں بھی مددگار ہوتی ہے۔ ایسی مچھلیاں بھی ہیں جن کے پھیپھڑے ہیں، مگرمچھ، کچھوا اور مینڈک پانی میں بھی اسی اطمینان سے رہتے ہیں جس اطمینان کے ساتھ وہ خشکی پر رہتے ہیں۔ اکثر مچھلیاں انڈے دیتی ہیں۔ انڈے لاتعداد ہوتے ہیں۔ اگر تمام انڈوں سے بچے برآمد ہو سکیں تو پورا دریا دو چار مچھلیوں کی اولاد سے ہی بھر جائے۔ دوسرے جانوران کے انڈے کھا جاتے ہیں۔ کاڈ مچھلی میں تو عجیب بات یہ ہے کہ جب تک انڈے سے بچے نہ نکلیں، نران کو اپنے منہ میں رکھے رہتا ہے۔ اس وجہ سے وہ پورا عرصہ کھانے پینے کے قابل نہیں رہتا اور اولاد کی خاطر فاقہ کشی کرتا ہے۔ سمندر کے دوسرے جانور انڈوں اور ان سے نکلنے والے بچوں کو کھانے کے شوقین ہوتے ہیں، ہمارے ملک میں مچھلیوں کی نسل کشی اپریل سے اگست تک ہوتی ہے جبکہ چینی مچھلیوں کی اپریل سے جون تک اس دوران مچھلی کو پکڑنا اس کی آئندہ نسل کو تباہ کرنے والی بات ہے اور ظلم ہے۔

اتفاق سے اس زمانہ میں مچھلی کے گوشت سے ایک خاص قسم کی بدبو بھی آتی ہے۔ ہمارے ملک میں مشہور ہے کہ انگریزی کے جس مہینے کے نام میں لفظ ''ر'' نہ ہو اس مہینہ میں مچھلی نہ کھائی جائے جیسے کہ مئی، جون، جولائی اور اگست جبکہ ستمبر، اکتوبر، نومبر، دسمبر، جنوری، فروری، مارچ اور اپریل میں مچھلی کھانا درست ہے۔ اتفاق سے اپریل کے علاوہ یہ کہاوت مچھلیوں کی افزائش نسل کے پروگرام کو سامنے رکھ کر درست معلوم ہوتی ہے۔ توریت مقدس نے انسان کی زمین پہ آبادکاری اور سہولتوں کے سلسلہ میں فرمایا:

> ۔۔۔''پھر خدا نے کہا کہ ہم انسان کو اپنی صورت اور شبیہ کی مانند بنائیں۔ اور وہ سمندر کی مچھلیوں اور آسمان کے پرندوں اور چوپایوں اور تمام زمین اور سب جانداروں پر جو زمین پر رینگتے ہیں، اختیار رکھیں''۔۔۔(پیدائش ۱:۲۹)

طوفان نوح کے بعد جب دنیا کی تمام آبادی ختم ہو گئی اور چند ایمان دار باقی رہ گئے تو ان کو آئندہ کے لیے بہترین سہولتیں عطا کی گئیں اور ان کو فرمایا:

۔۔۔" اور تمام کیڑے جن سے زمین بھری پڑی ہے اور سمندر کی تمام
مچھلیاں تمہارے ہاتھ میں کی گئیں"۔۔۔(پیدائش ۹:۲،۳)
یہ تاریخ کا ابتدائی دور ہے۔ غالباً نوح علیہ السلام کی قوم سمندر کے قریب رہتی ہوگی۔
قرآن مجید نے دریا میں رہنے والی اور سمندر کی مچھلیوں کو علیحدہ بیان فرمایا ہے۔

وما یستوی البحران، ھذا عذب فرات سائغ شرابه
وھذا ملح اجاج. ومن کل تاکلون لحما طریا و
تستخرجون حلیة تلبسونھا۔۔ (فاطر:۱۲)

(پانی کے دو ذخیرے یکساں نہیں ہوتے۔ایک طرف دریا میں میٹھا
پانی ہے جس سے کہ پیاس بجھتی ہے اور پینے میں خوشگوار ہے اور دوسرا
ایسا براٹمکین ہے کہ حلق کو چھیل دے لیکن ان دونوں آبی ذریعوں
سے ہمیشہ تازہ گوشت حاصل ہوتا ہے اور اس سے آبدار موتی نکلتے
ہیں جن کو تم زیور بنا کر پہنتے ہو)

اب جبکہ ہم حیاتیات کے بارے میں زیادہ معلومات رکھتے ہیں، اس نتیجہ پر پہنچے ہیں
کہ مچھلیوں کی ہزاروں قسمیں ہیں۔ یہ قسمیں آب وہوا، سمندر یا دوسرے پانیوں کی ماہیت
کے مطابق بدلتی رہتی ہیں۔ اور ان کے ذائقے بھی جگہ کے مطابق ہوتے ہیں مثلاً ذکارنی
کی تشریح کے مطابق۔

دریائی مچھلی ذائقہ میں مٹھاس کی طرف مائل، صفرا کو بڑھاتی، ثقیل ہوتی اور اس سے
پاخانہ کی مقدار میں اضافہ ہوتا ہے۔

کم گہرے پانی کی مچھلی میٹھی لیکن صفرا کو بڑھاتی ہے۔

تالاب اور جوہڑ کی مچھلی لذیذ اور مفید ہوتی ہے۔ بنگلہ دیش میں جہاں سمندر اور دریا
قریب نہیں ہوتے، لوگ گھروں کے قریب خوراک کے لیے مچھلیاں پالتے ہیں۔

بڑی جھیلوں کی مچھلیاں ثقیل ہوتی ہیں۔

چشموں کے پانی کی مچھلیاں تاثیر میں جھیلوں کی مچھلیوں کی طرح ہوتی ہیں۔
کنویں کی مچھلی مفید نہیں ہوتی۔

ان عمومی فوائد کے بعد نذکارنی ہر قسم کی مچھلی کو کھانے کا موسم متعین کرتا ہے۔ کنویں کی مچھلی موسم سرما کے شروع میں کھائی جائے۔ جوہڑوں کی مچھلیاں موسم سرما کے آخر میں۔ دریاؤں کی مچھلی موسم بہار میں، جوہڑوں اور تالابوں کی مچھلیاں گرمی کے موسم میں، جھیلوں کی مچھلی برسات میں اور چشموں کی مچھلی خزاں میں زیادہ مفید ہوتی ہے۔ معلوم ہوتا ہے کہ نذکارنی کے یہ مشاہدات کسی سائنسی آزمائش کے بعد نہیں بلکہ اس نے مغربی گھاٹ کے لوگوں اور ویدوں سے سنی سنائی پر مرتب کیے ہیں۔ ورنہ پاکستان اور شمالی بھارت میں اس قسم کی تقسیم اور مشاہدات حکماء کو بھی معلوم نہیں۔

قرآن مجید نے مچھلیوں کی قسموں سے قطع نظر سمندری حیوانات کو انسانی خوراک کے لیے درست قرار دیا ہے۔

احل لکم صید البحر وطعامہ... (المائدہ:۹۶)

(تمہارے لیے سمندر کے شکار کا کھانا حلال کر دیا گیا)

اس آیت کی عملی تشریح اور دیگر مسائل میں مختلف مکاتب فکر میں اختلاف ہے۔ پانی کے تمام جانور حلال ہیں۔ مگر نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے خصوصی طور پر مینڈک کو مارنے سے منع فرمایا۔ جس سے یہ سند لی جا سکتی ہے کہ کھانے کی غرض سے بھی ہلاک یا ذبح کرنا ناجائز ہو گیا۔ شافعی مسلک کے لوگ اس کے باوجود مینڈک کھاتے ہیں۔

مچھلیوں کے بارے میں ایک اہم اعتراض شیعہ فقہ میں ہے۔ اس نقطہ نظر کے مطابق جن مچھلیوں کے اوپر کرن یا چھلکے نہ ہوں ان کا کھانا ناجائز ہے۔ اثنا عشری عقیدہ میں ملھی اور اس شکل کی دوسری مچھلیاں نہیں کھائی جاتیں۔ مسئلہ کی تحقیق کے سلسلہ میں مولانا سید ابوالحسن نقوی سے رجوع کیا گیا۔ ان کی رائے میں کرن والی مچھلی کی کھال اتارنی ضروری ہے اور جھینگا جائز ہے۔ کیونکہ اس کے اوپر ایک علیحدہ چھلکا ہے جسے پکانے سے پہلے اتار دیا

جاتا ہے۔ اسلام کی بنیادی تعلیمات کے مطابق کسی بھی جانور کو کھانے سے پہلے ذبح کرنا ضروری ہے۔ لیکن مچھلی کے بارے میں صورت حال مختلف ہے۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے بتایا:

احلت لنا میتتان ودمان. السمک والجراد. والکبد والطحال... (ابن ماجہ، مسند احمد)

(ہمارے لیے مچھلی اور ٹڈی کا مردہ حلال کر دیا گیا اور ہم دو خون یعنی کلیجی اور تلی کھا سکتے ہیں)

توریت مقدس میں مچھلیوں کا ذکر متعدد مقامات پر مختلف صورتوں میں بار بار آیا ہے۔ جب بنی اسرائیل کو ایک مرتبہ سزا دی گئی تو دریا کی تمام مچھلیاں مرگئیں۔ حبقوق میں خدا تعالی کی قدرت کے ذکر میں مچھلیوں اور کیڑوں کوڑوں کی پیدائش کا بیان کیا گیا۔

حضرت عیسیٰ علیہ السلام کو مچھلی بہت پسند تھی اور ان کے معزز حواریوں میں ماہی گیری کا پیشہ کرنے والے اصحاب زیادہ تھے۔ انجیل مقدس میں ان کے معجزات نبوت کے ضمن میں ایک واقعہ مذکور ہے۔ جب ان کے یہاں مہمانوں کی تعداد زیادہ تھی اور خوراک کم۔

۔۔۔ پھر اس نے پانچ روٹیاں اور دو مچھلیاں لیں اور آسمان کی طرف دیکھ کر برکت دی۔ اور روٹیاں توڑ کر شاگردوں کو دیں، اور شاگردوں نے لوگوں کو اور سب کھا کر سیر ہو گئے۔۔ (متی ۲۰،۱۹:۱۴)

اسی طرح مرقس کی انجیل کے باب ۸ میں مچھلیاں اور روٹی تقسیم کرنے کی تفصیل ذرا مختلف انداز میں بیان ہوئی۔ اپنی انجیل میں لوقا صلیب سے حضرت عیسیٰ علیہ السلام کے صحیح و سالم اتر آنے کے بعد ان کی تشریف آوری کا حال بیان کرتے ہیں۔

۔۔۔ تو اس نے ان سے کہا، کیا تمہارے پاس کچھ کھانے کو ہے۔ انہوں نے اسے بھنی ہوئی مچھلی کا قتلہ دیا۔ اس نے ان کے روبرو کھایا۔۔۔ (لوقا ۴۳تا۴۱:۲۴)

اس تشریف آوری کو یوحنا ان الفاظ میں بیان کرتے ہیں۔

۔۔۔انھوں نے کوئلوں کی آگ اور اس پر مچھلی رکھی ہوئی اور روٹی دیکھی۔یسوع نے ان سے کہا کہ جو مچھلیاں تم نے ابھی پکڑی ہیں ان میں سے کچھ لاؤ۔۔۔(یوحنا ۱۰۔۲۱:۹)

حضرت یسوع نے جو مچھلیاں کھانے کے لیے پسند فرمائیں وہ تازہ تھیں۔ کیونکہ مچھلی اگر باسی ہو جائے تو اس میں سڑاند پیدا ہو جاتی ہے اور اس کو کھانا صحت کے لیے نقصان دہ ہو سکتا ہے۔اسی لیے قرآن مجید نے بھی کھانے کے لیے جس بہترین غذا کو پسند فرمایا وہ:

ومن کل تاکلون لحما طریا

اتفاق سے بعض افریقی اور شرق الہند کے علاقوں میں باسی بلکہ سڑاند والی مچھلی کھانے کا رواج ہے۔ یہ لوگ مچھلی کا اچار بھی ڈالتے ہیں جس سے بدبو آتی ہے۔

مدینہ منورہ کے ہسپتال میں ایک شخص ڈاکٹر کے پاس شکایت لے کر آیا کہ بازار میں ایک آدمی گندی مچھلی فروخت کر رہا ہے۔ چنانچہ صحت عامہ کا ایک مامور مچھلی والے کو پکڑنے گیا۔ جب وہ ماہی فروش ہسپتال میں داخل ہوا تو بدبو دور سے اس کی آمد کی اطلاع دے رہی تھی۔ابھی اس کو لعن طعن کی جا رہی تھی کہ ساتھ والے کمرے سے ایک مصری ڈاکٹر شور مچاتا آ گیا "واہ واہ! کیا خوبصورت پکی ہوئی مچھلی ہے"۔ ہم لوگ مچھلی والے کو سزا دینے کا فیصلہ کر رہے تھے کہ ایک فاضل طبیب اسے اپنے کھانے کے لیے نہ صرف یہ کہ پسند کرنے لگے بلکہ پوری مچھلی خرید لی۔ ان کو بتایا گیا کہ اسے کھانے سے کچھ لوگ بیمار پڑ چکے ہیں۔لیکن وہ اس قسم کی کسی گفتگو پر توجہ دینے کو تیار نہ تھے۔

بعد میں دیکھا گیا کہ مصری مچھلی کو نمک لگا کر لکڑی کے کنستروں میں کئی دن پڑا رہنے

دیتے ہیں۔ پھر اس میں سے بدبو نکلتی ہے اور پھر کیڑے چلنے لگتے ہیں۔ ان اصحاب کا کہنا ہے کہ مچھلی اس وقت صحیح معنوں میں کھانے کے لیے تیار ہوتی ہے۔۔۔
گوشت خواہ کسی قسم کا ہو، باسی ہونے پر اس میں PTOMAINE نامی کیمیاوی عنصر پیدا ہوتا ہے جو FOOD POISONING کا باعث ہوتا ہے۔ یہ بیماری ابھی تک لا علاج ہے۔ اس سے مرنے والوں کی تعداد ساٹھ فیصدی کے لگ بھگ ہوتی ہے۔

پاکستان کی مچھلیاں

دریاؤں میں روہو، مہاشیر، تھیلہ، موری چھلکے والی ہیں، بغیر چھلکے کے مِتھی، کھگا، سنگھاڑا، اِیل، سرکی اور بام ہیں۔ ان میں سے ہر ایک کا ذائقہ اور ان میں کانٹوں کی تعداد مختلف ہوتی ہے۔ اس لیے بعض لوگوں کی پسند میں ذائقہ کے علاوہ ان میں کانٹوں کی تقسیم بلکہ پکانے کا طریقہ بھی ہے۔ لاہور کے پرانے لوگ کھگا مچھلی کا شوربہ بڑے شوق سے کھاتے ہیں۔ جبکہ تل کر کھانے والے روہو کو پسند کرتے ہیں۔ مچھلی کے کباب بنانے کے لیے بھی انتخاب مختلف ہوتے ہیں۔
بعض سمندری مچھلیاں دریاؤں کے دہانوں سے داخل ہو کر ان میں دور تک چلی جاتی ہیں۔ جیسے کہ سندھ کی پلہ مچھلی، یہ بحیرہ عرب کے کھاری پانی سے نکل کر دریائے سندھ میں داخل ہو کر غلام محمد بیراج تک چلی جاتی ہے۔ کوٹری، حیدر آباد اور سکھر کے لوگوں میں پلہ مچھلی کا بڑا شوق ہے۔ خیال کیا جاتا ہے کہ اسے سمندر میں اپنی آئندہ نسل محفوظ نظر نہیں آتی۔ اس لیے وہ افزائش نسل کے لیے دریا کے سست رفتار پانی میں آتی ہے۔ جہاں اس کے فطری دشمنوں کی تعداد بڑی کم ہوتی ہے۔ کراچی کے قریب سمندر میں شارک اور وہیل مچھلیوں کی موجودگی اکثر مچھلیوں کے لیے موت کا پیغام بن جاتی ہے۔
سمندر سے حاصل ہونے والی مچھلیاں تقریباً وہی ہیں جو دوسرے گرم ممالک میں پائی جاتی ہیں۔ البتہ پاکستانی ساحلوں سے جھینگے کی عمدہ اقسام حاصل ہوتی ہیں جو برآمد بھی

کی جاتی ہیں۔

گھروں میں خوبصورتی کے لیے مچھلیاں پالنے کا شوق بڑھ رہا ہے۔ ان میں چین سے درآمدہ سلور کارپ، گراس کارپ، کامن کارپ رنگ برنگی ہونے کی وجہ سے بڑی مقبول ہیں۔ حال ہی میں افریقہ سے ایک رنگین مچھلی تیلا پیا درآمد کی گئی ہے۔ چونکہ یہ حجم اور جسامت میں بڑھ جاتی ہے اس لیے کھانے کے کام بھی آ جاتی ہے۔

جس طرح بنگلہ دیش میں لوگ ذاتی ضرورت کے لیے گھروں کے پاس جوہڑوں اور تالابوں میں مچھلیاں پالتے ہیں۔ اسی طرح پاکستان میں ماہی پروری کے محکمہ کی کوششوں سے لوگ بنجر زمینوں میں تالاب بنا کر مچھلیاں پرورش کر رہے ہیں۔ اس غرض کے لیے کواپریٹو بنکوں سے ان کو آسان شرائط پر قرضوں کی سہولت حاصل ہے۔ اب زیادہ سے زیادہ لوگ مچھلیاں پالنے کی طرف متوجہ ہو رہے ہیں۔ مچھلی کی عمومی دلکشی اس کی ارزاں قیمت ہوتی ہے۔ لیکن آج کل اس کی قیمت اتنی زیادہ ہو گئی ہے کہ دریاؤں اور سمندروں سے دور رہنے والوں کے لیے اس میں کفایت کی دلکشی باقی نہیں رہی۔ البتہ چھلکے کے بغیر والی سنگھاڑا اور ملھی کافی سستی ہوتی ہیں۔ کیونکہ ان کو فقہ جعفریہ کے ماننے والے ویسے ہی کھانا پسند نہیں کرتے۔ جبکہ دوسرے لوگوں کو ان کا ذائقہ پسند نہیں ہوتا۔ کچھ سمندری اقسام کو چھوڑ کر یہ حقیقت ہے کہ چھلکے یعنی کرن کے بغیر والی مچھلیاں بدذائقہ ہوتی ہیں اور ان میں وہ لذت نہیں ہوتی جو کرن والی مچھلیوں میں پائی جاتی ہے۔ بلکہ سنگھاڑا اور ملھی کو زیادہ طور پر ہوٹلوں والے خریدتے ہیں تا کہ کباب یا فنگر فش بنائیں۔

قرآن مجید میں مچھلی

بنی اسرائیل کو ان کی مسلسل شرارتوں کی وجہ سے یہ سزا دی گئی کہ وہ ہفتہ کے دن مچھلیاں نہ پکڑا کریں۔

وسئلهم عن القرية التي كانت حاضرة البحر اذ يعدون

فی السبت، اذتاتیھم حیتانھم یوم سبتھم شرعا۔ ویوم لا یسبتون لاتاتیھم کذلک تبلوھم بما کانوا یفسقون۔۔۔

(الاعراف:۱۶۳)

(ان سے پوچھو اس بستی کا حال جو سمندر کے کنارے آباد تھی۔ اور وہ جب ہفتہ کی قدغن کے بارے میں اپنی حدود سے تجاوز کرنے لگے (ان کی آزمائش اس طرح کی گئی کہ) وہ دیکھتے کہ ہفتہ والے دن (جب وہ مچھلیاں پکڑ نہیں سکتے) تو پانی میں مچھلیاں خوب تیرتی ہوئی نظر آتیں۔ لیکن باقی دنوں میں کوئی مچھلی نظر نہ آتی۔ یہ ایسے نافرمانوں کی آزمائش تھی)

یہ قوم اپنی خباثت میں لاثانی تھی۔ پیغمبروں کو جھٹلانا، قتل کرنا، خدا سے کج بحثی کرنا اور شرک ان کی روزمرہ کی عادات تھیں۔ سزا کے طور پر ان پر قدغن لگائی گئی کہ وہ ہفتہ والے دن مچھلیاں نہ پکڑا کریں۔ ان کی حرص کو ہوا دینے کے لیے قدرت نے مچھلیوں سے کہا کہ وہ ہفتے والے دن پانی کی سطح پر آ کر اپنی عددی کثرت کا مظاہرہ کریں۔ لیکن جب وہ باقی چھ دن پکڑنے جاتے تو کوئی مچھلی نظر نہ آتی۔ وہ اس آزمائش میں صبر کا دامن چھوڑ بیٹھے اور عذاب کے مستحق ہوئے۔

حضرت موسیٰ علیہ السلام کو ہدایت کی گئی کہ وہ مردِ حق کی ملاقات کے سفر میں اپنا دوپہر کا کھانا بھنی ہوئی مچھلی کی صورت میں لے کر جائیں۔ اور سمندر کے کنارے سفر کریں۔ جس جگہ ان کے توشہ دان میں رکھی ہوئی مچھلی پھدک کر سمندر میں چلی جائے۔ وہی جگہ اس برگزیدہ بندے سے ملاقات کی ہوگی۔

فلما بلغا مجمع بینھما نسیا حوتھما فاتخذ سبیلہ فی البحر سربا۔ فلما جاوزا قال لفتٰہ اٰتنا غداء نا لقد لقینا من سفرنا ھذا نصبا۔ قال ارء یت اذ اوینا الی الصخرۃ

فانی نسیت الحوت. وما انسنیه الا الشیطن ان اذکره
واتخذ سبیله فی البحر عجبا. (الکہف ۶۳-۶۱)
(جب وہ اس جگہ پہنچے جہاں دونوں دریا آپس میں ملتے ہیں تو وہ
دونوں اپنی مچھلی بھول گئے اور وہ سرنگ سی بنا کر دریا میں گھس گئی۔
آگے گئے تو اپنے ساتھی سے کہا کہ ہمارا کھانا لے آؤ کہ ہم اس سفر
سے تھک گئے ہیں۔ وہ کہنے لگا کہ جب ہم نے چٹان کے پاس آرام
کیا تھا تو اس وقت شیطان نے مجھ پر غلبہ پایا۔ اور میں مچھلی کو بھول
گیا۔ اور آپ کو عجیب بات سناؤں کہ مچھلی نے دریا کی سمت راستہ
اختیار کیا اور چلی گئی)

حضرت موسیٰ علیہ السلام کے لنچ کی اس مچھلی کے بارے میں ہمارے علماء کرام کے درمیان مدتوں بحث رہی، کچھ صاحبوں کا خیال تھا کہ اس مچھلی کو پکانے کے بعد نمک لگایا گیا تھا اور کچھ بزرگ نمک کی آلودگی کے منکر تھے۔

قرآن مجید نے مچھلی کا تیسرا اہم تذکرہ حضرت یونس علیہ السلام کے سلسلہ میں کیا ہے۔ یہ جب اپنی قوم کو ہدایت کا راستہ دکھانے میں مایوس ہو گئے اور لوگوں کی طرف سے ان کے ساتھ بدتمیزی کا مظاہرہ مسلسل جاری رہا، تو انہوں نے تنگ آ کر راہ فرار اختیار کرنے کا فیصلہ کر لیا۔

بھاگنے کے لیے انہوں نے سمندر کا سفر پسند کیا۔ کشتی اپنے سفر کے دوران طوفان میں پھنس گئی اور ایسا معلوم ہونے لگا کہ اب یہ ڈوب جانے کو ہے۔ ملاحوں نے قیافہ لگایا کہ کوئی غلام اپنے آقا سے بھاگ کر ہماری کشتی میں سوار ہے۔ اس لیے سمندر ناراض ہے۔ انہوں نے تمام مسافروں کے نام لکھ کر قرعہ ڈالا تو حضرت یونس علیہ السلام کا نام نکلا۔ کشتی سے گناہ کا بوجھ اتارنے کے لیے ان کو اٹھا کر سمندر میں پھینک دیا گیا۔ جونہی یہ گرے، ایک بڑی مچھلی نے ان کو نگل لیا۔ ممکن ہے کہ یہ مچھلی وہیل کی اقسام میں سے ہو۔ اس کے پیٹ میں جا

کہ انہوں نے خدا کے حضور بار بار فریاد کی اور اپنی غلطی کا اعتراف کرتے ہوئے معافی کے طلبگار ہوئے۔ کچھ مدت کے بعد ان کے فرار کا جرم معاف ہوا اور مچھلی نے ان کو کنارے پر اگل دیا۔ حبس، فاقہ کشی اور ندامت کی وجہ سے شدید کمزوری کا شکار تھے۔ ان کو کدو کی بیل کی ٹھنڈی چھاؤں میں پناہ ملی اور ایک ہرنی ان کو آ کر دودھ پلا نے لگی۔ اس طرح وہ تندرست ہو کر دوبارہ اپنے فرض پر مامور ہوئے۔ اس پس منظر کے ساتھ ارشاد ہوا۔

وان یونس من المرسلین. اذا بق الی الفلک المشحون فساھم فکان من المدحضین. فالتقمہ الحوت وھو ملیم. (الصافات ۱۴۲-۱۳۹)

(یونس ہمارے فرستادہ نبیوں میں سے تھے وہ اپنے فرائض سے بھاگ کر کشتی میں سوار ہو گئے۔ جب قرعہ اندازی ہوئی تو یہ سمندر میں پھینکے جانے کے قابل پائے گئے۔ ان کو ایک مچھلی نے نگل لیا اور وہ اپنے اس فعل پر خود کو ملامت کرنے والوں میں سے ہو گئے)

قرآن مجید میں حضرت یونس علیہ السلام کو اس واقعہ کی وجہ سے ایک نئی کنیت "ذی النون" سے بھی پکارا گیا ہے۔ سورۃ القلم میں ان کو صاحب الحوت کے نام سے منسوب کر کے ان کی پریشانی اور ندامت کا تذکرہ ملتا ہے۔

مچھلی اور ملیریا

ملیریا پیدا کرنے والا مچھر پانی میں انڈے دیتا ہے۔ اس لیے کھڑے پانی کا ہر جوہڑ، تالاب اور جھیل مچھر پیدا کرنے کی فیکٹری بن جاتی ہے۔ زمانہ قدیم میں پانی کے ان ذخیروں اور دلدلوں کے قریب رہنے والوں کو ملیریا زیادہ ہوتا رہا ہے۔ ہندوستان کے علاقے ناگپور، آسام، بنگلہ دیش میں دریاؤں کے ڈیلٹے اور زیریں سطح کے علاقے ہمیشہ سے اس بخار کی آماجگاہ رہے ہیں۔ جب سے مچھر کی ملیریا پھیلانے کی خباثت کا پتہ چلا ہے، صحت

عامہ کے ماہرین کوشش کر رہے ہیں کہ آبادیوں کے قریب کھڑے پانیوں کے ذخیرے نہ ہوں۔ پانی کو نکال دینا یا گڑھوں کو مٹی ڈال کر بھر دینا ایک مستقل ترکیب ہے۔ لیکن جہاں پانی زیادہ ہو اور ذخیرے کو خالی کرنا ممکن نہ ہو، افزائش کو روکنے کے لیے وہاں پر سنکھیا کا ایک مرکب پیرس گرین یا مٹی کا تیل یا ڈیزل آئل یا بے فنکس یا کریازوٹ ڈالنی ضروری ہے۔ یہ مہنگا اور باقاعدہ کا خرچہ ہے۔ چینی سائنس دانوں نے اس کی آسان صورت یہ نکالی ہے کہ ان ذخیروں میں مچھلیاں پرورش کی جائیں۔

مچھلی اپنی عادت کے لحاظ سے مچھر کے بچے کھاتی ہے۔ اس لیے جس پانی میں مچھلی ہو گی اس میں مچھر پیدا نہیں ہوتے۔ آج سے سالوں پہلے ہندو پاک کی مساجد کے تالابوں میں لوگوں نے گولڈفش نامی سنہری مچھلیاں ڈالی ہوئی تھیں۔ کسی مسجد کے تالاب میں کبھی مچھروں کی افزائش نہیں ہوئی۔

ماہی گیری

مچھلیاں پکڑنے کا سب سے قدیم طریقہ ہاتھ سے یا ٹوکری سے پکڑنے کا ہے۔ چونکہ مچھلی کے جسم پر لیس لگی ہوتی ہے اس لیے ہاتھوں میں سے پھسل جاتی ہے۔ کم گہرے پانیوں میں ٹوکری ڈال کر پکڑنا ایک عام ترکیب ہے۔ قبائلی تہذیب میں مچھلی کو نیزے کی نوک پر بھی دیا جاتا رہا ہے۔ شوقیہ پکڑنے والوں نے کنڈی اور بنسی سے مچھلیاں پکڑی ہیں۔ یہ شوق امریکہ میں بہت زیادہ ہے، لوگ خوبصورت چرخیوں اور نائیلون کی ڈوریاں لگا کر سارا سارا دن پانیوں کے کنارے بیٹھے رہتے ہیں۔

مچھلی کے شکار میں سب سے مشکل بات اس کی اپنی موجودگی تھی۔ ایک شخص اپنے یقین پر گھنٹوں ڈوری لٹکائے پانی کے کنارے بیٹھا رہتا ہے اور عین ممکن ہے کہ وہاں پر مچھلی کوئی بھی نہ ہو۔ لاہور کی وارث روڈ پر تالاب کا ٹکٹ لے کر لوگ اکثر بنسیاں لٹکائے دیکھے گئے مگر مچھلی کبھی کسی کے ہاتھ میں نظر نہ آئی۔ اس مسئلہ کا جدید حل یہ نکلا ہے کہ الٹرا ساؤنڈ قسم

کے آلات کی مدد سے پانی میں مچھلی کی موجودگی بلکہ اس کی جسامت تک کا پتہ چلایا جا سکتا ہے۔ مچھلیاں پکڑنے والے بڑے ٹریلر اس آلہ کی مدد سے مچھلی کا پتہ چلا کر سمندروں میں جال ڈالتے ہیں اور ان کے شکار کی تعداد اتنی زیادہ ہوتی ہے کہ وہ دور دور تک سفر کرتے ہیں۔ بھارت والے روز پاکستانی ماہی گیروں کو اپنے علاقہ میں مداخلت بے جا پر پکڑتے رہتے ہیں۔ اور اسی طرح روسی جہاز خلیج عرب تک مچھلیوں کے پیچھے آتے ہیں۔ پاکستانی سمندروں میں پامفریٹ، ٹیونا، سول اور چوڑی مچھلیوں کی عمدہ قسمیں ملتی ہیں۔ اور کراچی کا مچھلی بندر ان کی روزانہ وصولی کا بڑا مرکز ہے۔

مچھلی کی کیمیاوی ترکیب

دوسرے حیوانوں کی طرح مچھلی بھی ایک حیوان ہے جس کے جسم میں گوشت، چربی، معدنی نمک، وٹامن اور ہڈیاں ہوتی ہیں۔ عام مچھلیوں میں کیمیاوی عناصر کی مقدار اس طرح ہے۔

	عام مچھلی	میٹھے پانی کی مچھلی	سامن مچھلی	ہیرنگ	چربی بغیر مچھلی
لحمیات	۲۲-۳۰	۱۹٫۴۳	۱۵	۱۰	۱۸٫۰۹
چربی اور نشاستہ	۵	۴٫۸	۷	۸	۰٫۷۰
معدنیات	۱	۰	۲	۲	۰
پانی	۶۳	۰	۷۶	۸۰	۰
گرمی کے حرارے فی پونڈ	۵۰۰-۹۸۰	۵۱۲	۳۵۲	۱۳۵۵	۳۵۲
ہضم ہونے کا عرصہ	۲ گھنٹے	۳ گھنٹے	۳ گھنٹے	۳ گھنٹے	۳ گھنٹے

بھارتی سائنسدانوں نے مچھلی کے کیمیاوی عناصر کا یوں تجزیہ کیا ہے۔

	نائٹروجن	چربی	نمکیات
روہو	۱۷٫۵	۱۹٫۳	۲٫۳۶

ماگور	۱۸٫۹	۵٫۰	۱٫۸۰
کالی	۲۳٫۶	۲٫۸۳	۲٫۹۹
سنگھی	۲۲٫۵۶	۴٫۳۶	۳٫۷۳
بام	۱۷٫۹	۲۸٫۴	۰
ٹانگرا	۱۷٫۲	۰٫۳	۱٫۳

اس موازنہ کو سامنے رکھیں تو لحمیات کے لحاظ سے گائے کا گوشت یا بکرے کا گوشت مچھلی سے زیادہ طاقت رکھتے ہیں۔ اس کے برعکس حقیقت حال یہ ہے کہ موسم سرما میں لگاتار گوشت کھانے کے باوجود کچھ لوگ سردی محسوس کرتے رہتے ہیں۔ اور اگر وہ اس کی بجائے مچھلی کھائیں تو ان کے جسم میں سردی کا مقابلہ کرنے کی طاقت زیادہ ہو جاتی ہے۔

مچھلی کا تیل اور غذائی افادیت

ایک عام مچھلی میں ۸۰ فیصدی پانی اور ۲۳۔۱۴ فیصدی کے درمیان لحمیات اور نائٹروجن کے دوسرے مرکبات ہوتے ہیں۔ معدنیات میں کیلشیم، فاسفورس، تانبہ اور آیوڈین ملتے ہیں۔ ان میں حیاتین کی مقدار اکثر جانداروں سے زیادہ ہوتی ہے۔ مچھلیوں میں چربی یا چکنائی کی مقدار اس کی قسموں کے مطابق بدلتی رہتی ہے۔ اگرچہ ان میں کولیسٹرول اور تحمی ترشے موجود ہوتے ہیں لیکن وہ کسی طرح نقصان دہ نہیں ہوتے۔ کولیسٹرول کی مقدار برائے نام ہوتی ہے۔ ایسے مشاہدات بھی ملتے ہیں جن سے ماہرین کا خیال ہے کہ مچھلی سے حاصل ہونے والی چکنائیاں اور تیل جسم میں موجود کولیسٹرول کی مقدار کو کم کرتے ہیں۔ ورنہ حیوانی ذرائع سے حاصل ہونے والی تمام چکنائیاں دل اور کولیسٹرول کی زیادتی کے مریضوں کے لیے مضر ہیں۔

مچھلی کا تیل ایک مشہور ٹانک ہے۔ چھوٹی مچھلیاں دریا میں آئی ہوئی نباتات کھاتی ہیں۔ خاص طور پر کائی میں ایک سبز مادہ CAROTENE پایا جاتا ہے جو ہضم ہونے کے بعد

وٹامن ''اے'' میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ بڑی مچھلیاں چھوٹی مچھلیوں کو کھاتی ہیں اور اس طرح
ان کے جگر میں وٹامن ''اے'' کا ذخیرہ ہو جاتا ہے۔ پہلے خیال یہ تھا کہ تیل کی بہترین قسم اور
زیادہ مقدار کاڈ مچھلی کے جگر میں ہوتی ہے۔ اس تیل کے ایک چھوٹے چمچہ میں وٹامن
''اے'' کے ۴۵۰۰ یونٹ ہوتے ہیں۔ اس کے علاوہ ۵۰۰ یونٹ وٹامن ''ڈی'' بھی ہوتی
ہے، پہلے یہ تیل ناروے اور ڈنمارک سے آتا تھا۔ پھر ماہی گیری کرنے والے دوسرے
ملکوں خاص طور پر برطانیہ نے بھی برآمد شروع کر دی۔ پاکستان اور ہند میں بہترین تیل
برطانوی کمپنی سیون سیز کا قرار دیا جاتا رہا ہے۔ اس کے بعد پاکستان کے ایک ادویاتی
ادارے نے پہلے مچھلی کا تیل، پھر اس کا شربت تیار کیا، جس کا میسر آنا ہمیشہ غیر یقینی رہا۔ اب
حکومت نے جو ادویہ ممنوع کی ہیں ان میں مچھلی کا تیل بھی شامل ہے۔ جسم کو زکام، کھانسی
سے محفوظ رکھنے اور ان کے علاج کے لیے ایک لاجواب اور قابل اعتماد چیز رہی ہے۔ اس
میں برائی مچھلی کی بدبو تھی لیکن دوا ایک مرتبہ پینے کے بعد بدبو کی ناگواری ختم ہو جاتی تھی۔

مزید تحقیقات پر معلوم ہوا کہ شارک اور ہیلی بٹ کے جگر میں اس وٹامن کی مقدار کاڈ
سے بہت زیادہ ہوتی ہے۔ بلکہ یوں کہیے کہ جتنی مقدار کاڈ کے ایک چمچہ میں ہوتی ہے۔ اتنی
ان کے ایک قطرہ میں ہوتی ہے۔ آنکھوں اور جلد کی حفاظت اور جسم کی بیماریوں سے بچانے
کے لیے یہ تیل ازحد مفید ہے۔ اگر یہ تیل برطانیہ یا ناروے کا بنا ہوا ہو تو افادیت زیادہ ہوتی
ہے۔ کیونکہ یہ لوگ مچھلیاں برفانی سمندروں سے پکڑتے ہیں اور ان مچھلیوں میں سردی کا
مقابلہ کرنے کی جسمانی صلاحیت ہوتی ہے۔ جو شخص ان کے جگر کا تیل پیئے گا اس کو وٹامن
کے علاوہ سردی کا مقابلہ کرنے کی صلاحیت، اضافہ میں میسر آ جائے گی۔ مرحوم کرنل الٰہی
بخش نے کسی اور دوائی کو استعمال کیے بغیر دمہ کے متعدد مریضوں کا علاج صرف کاڈ لیور آئل
پلا کر کیا۔

مچھلی میں نشاستہ بڑی معمولی مقدار میں ہوتا ہے۔ اس لیے ذیابیطس کے مریض
اطمینان کے ساتھ کھا سکتے ہیں۔ مچھلی رنگوں کو پہچان سکتی ہے۔ بلکہ اسے چیزوں کی اچھی

خاص شناخت ہوتی ہے۔ اور یہ وصف اکثر چوپایوں میں نہیں ہوتا۔ مثال کے طور پر سانڈ رنگوں میں امتیاز نہیں کر سکتا لیکن بل فائٹنگ کرنے والے اسے سرخ کپڑا دکھا کر غصہ دلاتے ہیں۔ حالانکہ غصہ دلانے کے لیے کوئی سا کپڑا استعمال کیا جا سکتا ہے۔

مچھلیوں کے خواص کے بارے میں جدید مشاہدات

آرماچ یا اری تیسا: ARIUS ARIUS زود ہضم، مقوی دل، حافظہ کو بڑھاتی ہے۔ ریاح اور بلغم کو نکالتی ہے۔

بام مچھلی۔ ایل: INDIAL EEL جلد ہضم ہو جاتی ہے۔ صفرا کو کم کرتی ہے۔

مہاشیر: TOR PUTITORA گوشت مٹھاس کے ساتھ کسیلا ہے۔ بلغم کو نکالتا۔ منہ اور گلے کی بیماریوں میں مفید ہے۔

بوئل: BOYAL FISH بنیادی طور پر گوشت خور ہے۔ محرک باہ ہے۔ نیند لاتی ہے۔ زیادہ کھانا خون کو خراب کرتا ہے اور ایک نظریہ کے مطابق پتھری کا باعث ہو سکتی ہے۔

پھیکی یا پارہتا: BUTTER FISH دل کو طاقت دیتی ہے۔ ریاح کو نکالتی ہے۔ محرک ہے۔

کتلا: CATLA CATI A زود ہضم ہے۔ جسمانی کمزوریوں کو دور کرتی ہے۔

سفید شارک: CARSHARDON CARCHRIUS اس میں آیوڈین اور فاسفورس کی معقول مقدار ہوتی ہے۔ اسے کھانا روغن ماہی سے بھی زیادہ مفید ہے۔

دیسی ہیرنگ، پلسا۔ ذائقہ مٹھاس میں ہے۔ کیونکہ اس میں چربی زیادہ ہوتی ہے۔ اس لیے زیادہ مقدار میں ہضم کرنی مشکل ہوتی ہے۔

کائی: ANABAS SCANDENS گوشت قابض ہے لیکن جلد ہضم ہو جاتا ہے۔ بھوک لگاتا ہے، دل کو طاقت دیتا ہے۔

مورولا مچھلی: MOUROLA FISH جسم میں گوشت پیدا کرتی ہے۔ طاقت بڑھاتی ہے اور

بچے والی عورتوں کے دودھ میں اضافہ کرتی ہے۔

بھوکانی بھنگن: MUGIL PLANICEPS جسم کو ٹھنڈک پہنچاتی ہے۔ زود ہضم ہے۔

تاتا، گوری مچھلی: TRIDOSHA بھوک لگاتی ہے۔ کمزوری کو دور کرتی ہے۔

روہو: LABEO ROHITA میٹھے پانی کی مچھلیوں میں بہترین ہے۔ گوشت مٹھاس کی طرف مائل ہے۔ توانائی میں اضافہ کرتی ہے۔ دل کو طاقت دیتی ہے۔

سرمئی: SCOMBEROMORUS COMMERSONI اس کے فوائد بالکل کاڈ اور شارک والے ہیں۔

سنگھی: HETERO PNEUSTES FOSSILIS محرک باہ جلد ہضم ہوتی ہے۔ مقوی اور دودھ بڑھاتی ہے۔

پاکستان میں مچھلیوں کی قسموں کی تحقیق میں ڈاکٹر محمد رمضان مرزا نے قابل قدر کام کیا ہے۔ انہوں نے ضلع لاہور میں پائی جانے والی مچھلیوں کا مکمل جائزہ مرتب کیا ہے۔ جس کے مطابق یہاں پر:

ملی، پری، تھیلہ، ملکیاس، روہو، تھیلا، موری، سنگی، ڈولہ، شیشہ مکی، چلوہ، خرئی، پتھر چٹ، مہاشیر، بکنی، چال، کھگا، بام، ملھی، پلو اور سنگھی مچھلیاں پائی جاتی ہیں۔

ڈاکٹر محمد رمضان مرزا نے پاکستان کے شمالی اور شمال مغربی علاقوں میں بھی پائی جانے والی مچھلیوں کی فہرست مرتب کی ہے۔ جس کے مطابق یہاں پر ٹراؤٹ کی متعدد اقسام پائی جاتی ہیں۔ یہ مچھلیاں ٹھنڈے پانی میں زندہ رہ سکتی ہیں۔ اگرچہ ان کو چھوٹے سائز کی مچھلی قرار دیا جاتا ہے۔ لیکن تین فٹ لمبی مچھلیاں بھی ان کے مشاہدہ میں آئیں۔ سکردو کی جھیل گھاشو سے ۱۵ پونڈ کی ٹراؤٹ پکڑی گئی۔ یہ مچھلی ٹھنڈے اور صاف پینے کے ایسے ذخیروں کو پسند کرتی ہے جن کی تہ میں بجری ہے۔ صوبہ سرحد کی حکومت نے مقامی قسموں کے علاوہ جاپان سے انڈے درآمد کر کے کاغان کی جھیلوں میں اس کی وسیع پیمانے پر افزائش کی ہے۔ اور جھیل سیف الملوک میں مچھلیوں کا وزن اکثر ۱۵ پونڈ ہو جاتا ہے۔

ٹراوٹ کی قسموں میں برفانی شکل کے علاوہ مہاشیر پسندیدہ مچھلی ہے۔ کیونکہ یہ سال میں تین مرتبہ انڈے دیتی ہے۔ پہاڑی علاقوں میں رو ہو اور تھیلہ کی بعض قسمیں بھی ملتی ہیں۔ ان کے علاوہ کھگا بھی سرد پانیوں میں زندہ رہ سکتا ہے۔

محدثین کے مشاہدات

مچھلی کی قسمیں بیشمار ہیں۔ ان میں سے بہترین وہ ہے جس کا ذائقہ اچھا لگے۔ مقدار خوراک زیادہ نہ ہو۔ اس کی جلد موٹی نہ ہو۔ گوشت نہ تو زیادہ چکنا ہو اور نہ باسی ہو۔ اچھی مچھلی وہ ہے جو صاف اور چلتے ہوئے پانی میں ہو۔ اس کی خوراک آبی نباتات پر مشتمل ہو۔ جس دریا سے مچھلی پکڑی جائے۔ وہ ایسا ہو کہ اس میں پتھر اور ریت ہوں۔ اس دریا کے پانی پر کھلی دھوپ پڑتی ہو، اس کا پانی رواں ہو یا اس میں موجیں اٹھتی رہتی ہوں۔

سمندری مچھلی میں غذائیت عمدہ ہوتی ہے۔ اس کی تاثیر سرد لیکن زود ہضم ہے۔ بلغم پیدا کرتی ہے۔ گرم مزاجوں کی اصلاح کرتی ہے۔ نمکین پانی کی مچھلیاں اپنے اثرات میں فضیلت رکھتی ہیں۔ اگر اسے تازہ کھایا جائے تو پیٹ کو نرم کرتی ہے۔ اور اگر نمک لگا کر دیر تک رکھا جائے تو چھاتی میں بوجھ کو بڑھاتی ہے۔ آواز کو نکھارتی ہے۔ اس کے کھانے سے جسم میں اتنی طاقت آتی ہے کہ وہ گہرائیوں میں جمع غلاظتوں کو بھی آہستہ آہستہ باہر نکال دیتا ہے۔ جس کا مطلب یہ بھی لیا جا سکتا ہے کہ جسم کی قوت مدافعت میں اضافہ کرتا ہے۔ یہ فائدہ سمندر کے پانی کا بھی ہے۔ کیونکہ اگر معدہ اور آنتوں کے زخم کا کوئی مریض سمندری پانی میں تھوڑی دیر روزانہ بیٹھے تو اس کی بیماری کی شدت یقیناً رک جاتی ہے۔ بلکہ اس کا حقنہ (انیما) لنگڑی کے درد یعنی شیاٹیکا (عرق النساء) کو دور کرنے میں مفید ہے۔ اس لیے اپنے پانی کی پلی ہوئی مچھلی بھی اسی طرح مفید ہے۔

امام ذہبیؒ کے مشاہدات بھی تقریباً یہی ہیں۔ وہ کہتے ہیں کہ مفید ترین مچھلی وہ ہے جو نہ بہت چھوٹی اور نہ بڑی۔ وہ کم گہرے پانیوں میں رہتی ہو اور اس کی غذا کے لیے پانی میں

آبی نباتات موجود ہوں۔ دیر ہضم ہے۔ مزاج کی اصلاح کرتی ہے اس کے کھانے سے جلد پر داغ پڑ سکتے ہیں اور کھجلی پیدا ہو سکتی ہے۔ جس مچھلی میں کانٹے زیادہ ہوں، یہودی اس کو نہیں کھاتے۔

دودھ اور مچھلی کے بارے میں مختلف باتیں مشہور ہیں۔ پرانے زمانے سے یہ بات چلی آ رہی ہے کہ مچھلی کھانے کے بعد دودھ پینے سے برص یا کوڑھ ہو سکتے ہیں۔ بعض کتابوں میں یہ مشاہدہ جبرائیل بن بختیشوع طبیب کی طرف سے بیان کیا گیا ہے اس کے مقابلے میں جدید تحقیقات میں لوگوں نے کافی محنت کی ہے۔ ہم نے لندن یونیورسٹی کے ادارہ تحقیقات امراضِ جلد میں کچھ عرصہ گزارا ہے۔ تمام ماہرین متفق ہیں کہ ہمیں ابھی تک برص کا کوئی سبب یقینی طور پر معلوم نہیں ہو سکا۔ اور وہ دودھ اور مچھلی والے مسئلہ کو کوئی اہمیت دینے پر تیار نہ تھے۔ بلکہ بعض کتابوں میں بھی یہ بات وضاحت سے آ چکی ہے کہ مچھلی اور دودھ کا برص سے کوئی تعلق نہیں۔ اس کے برعکس امام ابن القیمؒ نے مچھلی کے بعد دودھ پینے کے اندیشہ کو زبانِ رسالتؐ سے بیان کیا ہے۔ انہوں نے اس کے ثبوت میں کوئی حدیث تو بیان نہیں کی لیکن بات جب اس عظیم بارگاہ سے منسوب ہو تو اسے سچ ماننا ایمان کی بات ہی نہیں بلکہ ایک سائنسی حقیقت بھی ہوگی۔ طب جدید اگر اس سے منکر ہے تو یہ اس کی اپنی غلطی ہے۔ وہ دن دور نہیں جب ان کو پھر اسے قبول کرنا ہوگا۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات

حکیم نجم الغنی خان ایک مچھلی کا احوال لکھتے ہیں جو چار سو گز تک اڑتی ہے۔ اور بحیرہ قلزم میں پائی جاتی ہے۔ مچھلی کا گوشت نازک اور لطیف ہوتا ہے۔ اس لیے باسی ہونے پر بادی اور مضرِ صحت بن جاتا ہے۔ "فردوس الحکمت" میں بہترین مچھلی وہ قرار دی گئی ہے جو چلتے پانی میں رہتی ہو۔ ان کے نسخہ کے مطابق مچھلی کو پانی کی جگہ دہی میں پکانے اور تھوڑی سی پھٹکری ڈال کر پکانے سے اس کے کانٹے گل جاتے ہیں۔ ایک اور نسخہ میں دہی کے ساتھ

سمندر جھاگ کے بڑے بڑے ٹکڑے دیگچے میں ڈال دیں۔ پھر دم پخت کر کے پکائیں، بہترین اور مفید مچھلی سالن میں ہے کیونکہ یہ جلد ہضم ہوتی ہے جبکہ تلی ہوئی زود ہضم ہے۔

مچھلی جسم کو فربہ کرتی ہے، مقوی ہے، دودھ بڑھاتی ہے، سل، دق، خشک کھانسی، ضعف گردہ میں مفید ہے۔ مچھلی کھانے یا اس کا شوربہ پینے سے کئی زہریلے جانوروں کے ڈنک کا اثر زائل ہو جاتا ہے۔ اس کے کھانے کے بعد پیاس بہت لگتی ہے۔ اس کو رفع کرنے کے لیے سرکہ کی سکنجبین یا تھوڑی سونٹھ کا استعمال مفید ہوتا ہے۔ جس مچھلی میں چھوٹے چھوٹے کانٹے ہوں اس میں غذائیت کم اور مضرت زیادہ ہوتی ہے۔ خالی مچھلی جلد ہضم ہوتی ہے۔ روٹی ساتھ ہو تو دیر لگ جاتی ہے۔ مچھلی کے کباب اگر کوئلوں پہ سینک کر بنائے جائیں تو سب سے بہتر ہیں۔

مچھلی کو بیسن لگا کر تلی ہوئی اگلے دن کھانے سے اس کی غذائیت خراب، اور پیٹ کے لیے نقصان دہ ہوتی ہے۔ مچھلی کمزوری کو دور کرنے کے علاوہ گردہ کے لیے نافع ہے۔ مدر بول ہے۔ ویدوں کے یہاں کنوئیں کی مچھلی زیادہ مقوی مانی جاتی ہے۔ چشموں کی مچھلی امراض چشم میں مفید ہے۔ اسے مسلسل کھانے سے سفید بال سیاہ ہو سکتے ہیں۔

ایک نسخہ کے مطابق سیر بھر کی مچھلی کے پیٹ کو صاف کر کے اس میں اجوائن ایک پاؤ بھر دیں۔ اسے کڑھائی میں ڈال کر بیری کی لکڑی کی آگ اس وقت تک دیں کہ جل کر راکھ ہو جائے۔ اسے پیس کر ایک ماشہ صبح شام دینا تپ دق کے لیے مفید ہے۔

مچھلی کا گوشت چکنا، میٹھا، بھاری بلغم بڑھانے والا، صفرا میں مفید اور باد کو مٹاتا ہے۔ کھانے سے اشتہاء بڑھتی ہے۔ روہو مچھلی کا سر ہنسلی سے اوپر کی بیماریوں کو ختم کرتا ہے۔ قدیم اطباء نے مچھلیوں کے خواص یوں بیان کیے ہیں۔

سلندھا مچھلی: بلغم کو بڑھاتی اور طاقت دیتی ہے۔ امراض صفراوی کو مٹاتی ہے اور دل کو طاقت دیتی ہے۔

بھاکر مچھلی: میٹھی اور بھاری ہوتی ہے۔ بلغم پیدا کرتی ہے۔

موچکا مچھلی: باد کو رفع کرتی ہے۔ بھاری بلغم کو پیدا کرتی ہے۔ بھوک لگاتی ہے جن کے معدوں میں حرارت ہو ان کو مفید ہے۔

ہلسا مچھلی: چکنی، بھوک بڑھاتی ہے، صفرا اور بلغم میں اضافہ کرتی ہے۔

سوری مچھلی: میٹھی اور کسیلی ہوتی ہے۔ دل کو مفید ہے۔

بام مچھلی: دافع باد ہے۔ صفرا اور بلغم کو بڑھاتی ہے۔ جلد ہضم ہوتی ہے۔

پاٹھین مچھلی: بلغم ختم کرتی ہے۔ خون کو درست کرتی ہے۔ کوڑھ کو مٹاتی ہے۔

سنول مچھلی: میٹھی اور کسیلی ہوتی ہے۔ قابض ہے، دل کو طاقت دیتی ہے۔

کوئی مچھلی: میٹھی اور چکنی ہے۔ دافع بلغم ہے۔ بھوک بڑھاتی ہے اور صفرا میں اضافہ کرتی ہے۔

کنوئیں کی مچھلی: پیشاب کا اوراء کرتی ہے۔ بلغم بڑھاتی ہے، جذام پیدا کر سکتی ہے۔

ندی کی مچھلی: تاثیر میں بھاری ہے، پاخانے کو صاف اور درست کرتی ہے۔

آبشاروں کی مچھلی: طاقت دیتی ہے، پیشاب کو کھل کر لاتی ہے، بدن کو فربہ کرتی اور عقل تیز کرتی ہے۔

تالاب اور گڑھوں کی مچھلیاں تاثیر میں یکساں ہیں۔ چکنی، ہلکی، مقوی، باد اور صفرا کی مصلح ہے۔

یونانی اطباء کا مشاہدہ ہے کہ ہمیشہ مچھلی کھانے سے بدن فربہ ہوتا ہے۔ توند بڑھتی ہے۔ امراض سوداوی، خاص کر فیل پا کا عارضہ پیدا ہوتے ہیں۔ برص کا امکان رہتا ہے۔ اعصابی اور دماغی امراض پیدا ہو سکتے ہیں۔ ان چیزوں سے بچنے کا طریقہ یہ ہے کہ اسے گائے کے گھی یا بادام روغن یا تیل میں تلیں اور اس کے بعد سیاہ مرچ کے ساتھ ادرک کا مربہ، گلقند یا جوارش جالینوس کا استعمال ہونا چاہیے۔ اس کے بعد پانی پینا خطرناک ہے۔ پیاس لگے تو سرکہ اس کا مصلح ہے۔

نمکین مچھلی: نمک لگا کر سکھائی ہوئی مچھلی کو طب میں مقور کہتے ہیں۔ یونانی میں اسے

سوزلیس کہتے ہیں۔ کبھی نمک سے نمکین کرنے کے بعد سرکہ میں ڈالتے ہیں۔ بہتر یہ ہے کہ نمک، سرکہ اور گرم مصالحہ لگانے کے بعد بھونی جائے اور پھر سکھائیں۔ حضرت موسیٰ علیہ السلام کو راستہ میں کھانے کے لیے نمک لگی مچھلی ہی تجویز فرمائی گئی۔ اس سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ مفید اور زیادہ عرصہ تک قابل استعمال رہتی ہے۔

اطباء نے نمکین مچھلی کو بدترین قرار دیا ہے۔ کثیف ہے، امراض سوداوی پیدا کرتی ہے۔ نیند کو کم کرتی ہے، بدن کی کھال کو خشک کر کے اتارتی ہے۔

نمکین مچھلی سے ٹپکنے والے پانی کو "ماءالنون" کہتے ہیں۔ یہ پانی بلغم کو کاٹتا ہے۔ یہ قوی زہر ہے۔ منہ میں بدبودار زخم کلیاں کرنے سے ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ اس کا حقنہ شیاٹیکا اور آنتوں کے زخموں کو دور کرتا ہے۔

مچھلی کے تیل کی مالش کرنے سے یہ جلد سے جذب ہوتا ہے۔ اس لیے کمزور بچوں کے لیے مفید ہے۔ بدبو اور مچھلی کی سڑاندکی وجہ سے نازک مزاجوں کو ناپسند ہوتا ہے اور وہ متلی محسوس کرتے ہیں۔ یہ آنتوں میں سے بھی جلد جذب ہو جاتا ہے۔ اس کے استعمال سے مریض کی قوت قائم رہتی ہے۔ اس کا وزن بڑھتا ہے اور تپ دق کے علاج میں بڑی اہمیت رکھتا ہے۔ اگر کسی کو اس کے پینے سے تکلیف ہو تو وہ نہا کر جسم کو خشک کر کے ۲ سے ۳ چمچے روغن ماہی کی مالش کرے۔ خاطر خواہ فوائد ہوں گے۔ مزمن امراض مثلاً التہاب مفاصل، بواسیر، ہڈیوں کی سوزش جوڑوں کے ورم، پرانی کھانسی، دمہ، کالی کھانسی، نقاہت اور جلدی بیماریوں میں اس کا استعمال بڑی شہرت رکھتا ہے۔

اطباء قدیم نے اعصابی بیماریوں مثلاً اختناق الرحم، رعشہ، دردسر، شقیقہ، اعصابی کمزوری میں اسے کونین اور لوہے کے ساتھ ملا کر بڑے اچھے نتائج کے ساتھ دیا ہے۔

سٹرپٹومائیسین وغیرہ کی ایجاد سے پہلے سل کا علاج مچھلی کا تیل تھا۔ ہسپتالوں میں اسے کیکر کی گوند کے ساتھ کھرل کر کے اس میں وارچینی کا پانی ملا کر ایک مکسچر بنایا جاتا تھا جسے اس زمانے میں ٹی، بی تانک کہتے تھے۔ ہر مریض کو ہر صبح اس کا ایک گلاس پلایا جاتا تھا۔

حساسیت سے پیدا ہونے والے جلدی امراض میں یہ تیل بڑا مفید ہے کیونکہ یہ سوزش اور جلن کو دور کرتا ہے۔ زخموں کو ٹھیک کرنے اور جلن کو دور کرنے کی صلاحیت کی وجہ سے لوگ اب اسے بواسیر کے مرہموں میں بھی شامل کر رہے ہیں۔ ایک امریکی دواساز کمپنی نے مقامی مخدرات کے ساتھ مچھلی کے تیل کو ملا کر ایک ایسا مرہم بنایا تھا جو بواسیر کی شدت فوراً کم کر دیتا تھا۔

انسانی آنکھ رات کے اندھیرے میں جس عمل کے ذریعہ دیکھتی ہے اس میں وٹامن ''اے'' کا بڑا تعلق ہے۔ اس کی کمی سے رات کی بینائی ضائع ہو جاتی ہے۔ آنکھوں میں خشکی آ جانے سے ان میں سوزش، زخم اور اندھاپن ہو سکتا ہے۔ غذا میں اگر وٹامن ''اے'' کی کمی مسلسل رہے تو جلد کھردری ہو جاتی ہے۔ طب جدید میں اسے مینڈک کی طرح کی جلد کہتے ہیں۔ اسی طرح گردوں میں پتھری کے امکانات بڑھ جاتے ہیں۔ جسم کے اندر کے لعاب دار جھلیوں کی صحت کے لیے وٹامن ''اے'' نہایت ضروری ہے۔ اگر یہ نہ ہو تو سانس کی نالیاں کسی بھی سوزش کا مقابلہ نہیں کر سکتیں۔ اور روز بروز متورم ہو جاتی ہیں۔ وٹامن الف کا سب سے سستا اور قابل اعتماد ذریعہ کاڈلیور آئل یا مچھلی کا تیل ہے۔ اسے پینا ان تمام خرابیوں سے یقینی حفاظت ہے۔

زہریلی مچھلیاں

مچھلیاں عام طور پر زہریلی نہیں ہوتیں۔ اکثر مچھلیاں بغیر کسی تردد کے کھائی جا سکتی ہیں۔ دریا، نہر، تالاب، جھیل، چشمے اور کنواں ایسی جگہیں ہیں، جہاں کی تقریباً تمام مچھلیاں کسی اندیشہ کے بغیر کھائی جا سکتی ہیں۔ مگر اس شرط پر کہ وہ تازہ ہوں۔ مچھلی کی تازگی دیکھنے کا مشہور طریقہ یہ ہے کہ ان کے کان کی ہڈی اونچی کر کے اس کے نیچے گلپھڑے دیکھتے ہیں۔ اگر وہ چمکتے ہوئے سرخ رنگ کے ہوں تو مچھلی تازہ ہوتی ہے۔ ان کا رنگ اگر سیاہی مائل سرخ یا گہرا سرخ ہو تو مچھلی باسی ہوتی ہے۔

گاہکوں کو دھوکہ دینے کے لیے اکثر دکاندار باسی ہونے پر ان کے گلپھڑوں پر تیز رنگ خود لگا دیتے ہیں۔ ان کا ایک آسان طریقہ یہ ہے کہ گلپھڑوں اور پیٹ کو کھول کر قریب سے سونگھا جائے، باسی مچھلی کی بدبو آ جائے گی۔

گوشت جب باسی ہو تو اس میں ایک کیمیاوی زہر PTOMAINE پیدا ہو جاتا ہے۔ اسے کھانے سے ایک کیفیت FOOD POISONING پیدا ہوتی ہے۔ جس میں مریض کو بلڈ پریشر کم اور بعض اوقات پیشاب بند ہو جاتا ہے۔ یہ بیماری باسی اور ڈبہ کا گوشت کھانے والوں کو زیادہ ہوتی ہے۔ چونکہ متمدن ممالک میں لوگ زیادہ تر ڈبے کی غذائیں کھاتے ہیں اس لیے ان کے یہاں اس بیماری کا رواج بھی زیادہ ہے۔ اپنی تمام تر ترقیوں کے باوجود وہ اس کا شافی علاج تلاش نہیں کر سکے۔ اس لیے اب تک طریقہ علاج یہ ہے کہ علامات کا علاج کیا جائے۔ اکثر مریض تندرست ہو جاتے ہیں۔ لیکن امریکہ میں ہر سال تقریباً ۴۰۰ اموات صرف اسی وجہ سے ہوتی ہیں۔

قرآن مجید نے مچھلی کے ذکر میں جو اہم بات فرمائی وہ ''لحما طریا'' یعنی تازہ گوشت، اور اگر اسے باسی کھایا گیا، جیسا کہ حضرت موسیٰ علیہ السلام کے سمندر میں یہ حضرت ابو عبیدہ بن الجراحؓ کی روئیداد میں ہے تو انھوں نے اسے نمک لگا کر گلنے سڑنے سے محفوظ کر لیا۔

اس بیماری کا آسان اور شافی علاج مریض کو شہد پلانا ہے۔ شہد پیٹ میں موجود زہروں کو یقینی طور پر ختم کر دیتا ہے۔ پانی کی کمی نہیں ہونے دیتا اور قے کی وجہ سے پیدا ہونے والی کمزوری کو ختم کر دیتا ہے۔

کچھ مچھلیوں کے جسم میں کیڑوں مکوڑوں کی طرح زہریلے غدود ہوتے ہیں۔ جس سے یہ قریب آنے والوں کو باقاعدہ ڈنگ مارتی ہیں۔ ہمارے ملک میں پائی جانے والی سنگھی مچھلی اس کی آسان مثال ہے۔ ایک مشہور مچھلی جیلی فش سمندروں میں پائی جاتی ہے۔ اس کے جسم سے لمبے لمبے دھاگے نکلتے ہیں جو زہریلے ہوتے ہیں۔ جیسے ہی یہ دھاگہ کسی کے جسم کو لگتا

ہے وہاں پر سرخی نمودار ہوتی ہے پھر آبلہ بنتا ہے، شدید درد ہوتا ہے اس کے بعد زہر جسم میں داخل ہو کر شدید کمزوری، بے چینی کی کیفیت ڈوبتی کمزور نبض، ٹھنڈی پسینے اور پیٹ میں قولنج کی طرح کا شدید درد ہوتا ہے۔ کبھی کبھی یہ صورت حال موت کا باعث ہو جاتی ہے۔

سمندری کیڑا LIRUKANDJI سمندری بحر شمال مشرقی آسٹریلیا کے ساحل کے قریب پایا جاتا ہے۔ ڈنگ لگنے کے بعد شدید درد، پیٹ میں قولنج، تمام جسم میں شدید درد اور مریض دیکھنے میں بے حال لگتا ہے۔ عام طور پر اس سے موت نہیں ہوتی لیکن اذیت بے پناہ ہوتی ہے۔ اب اس کے زہر کو بیکار کرنے والے ٹیکے ایجاد ہو چکے ہیں جن سے جلد آرام آ جاتا ہے۔

حال ہی میں مشاہدات سے پتہ چلا ہے کہ طفیلی کیڑوں کی بعض قسمیں مچھلیوں کے جسموں میں پرورش پاتی ہیں اس لیے مچھلی کو اچھی طرح دھونے اور پکانے کے بغیر اگر کھلایا جائے تو اس امر کا امکان موجود ہے کہ ان طفیلی کیڑوں کی کوئی قسم انسانوں کے جسم میں بھی داخل ہو جائے۔

ڈنگ مارنے والی مچھلیوں میں SYNANCEJA JRACHYNIS سب سے زیادہ خطرناک ہے۔ اس کی کمر پر بیک وقت ۱۳ تیز کانٹے ہوتے ہیں جن میں سے ہر ایک کے نیچے زہر کی تھیلی ہوتی ہے جو قریب آنے والوں کا شکار کرنے پر ہر دم تیار رہتے ہیں۔ اس کی زہر جسم میں داخل ہونے کے بعد شدید تکلیف دیتی ہے اور سانس بند ہونے کے بعد موت ہو سکتی ہے۔ SCORPION FISH اس کے علاوہ LION FISH RAYS CANDAL

TOAD FISH WEAVER FISH TETRADON FISH

ان سب مچھلیوں اور شارک میں ایسی زہریں ملتی ہیں جن کو کھانے سے شدید سمیاتی اثرات ہو سکتے ہیں۔ ایک صاحب نے خلیج عرب، بحیرۂ عرب اور بحیرۂ کیسپین میں موجود زہریلی مچھلیوں پر تحقیق کی ہے۔ انہوں نے کچھ زہریلی قسمیں تلاش کی ہیں جن کی علامات بالائی مچھلیوں کی طرح بلکہ زیادہ طور FOOD POISONING اور الرجی کی طرح کی ہیں۔ جن میں سے قاتل ایک آدھ ہی ہے۔ مچھلیوں کے ڈنگ سے مقامی طور پر زخم خراب ہونے

کے بعد اس میں سوزش اور بعد میں تشنج ہو سکتا ہے۔ مچھلی کا ڈنگ عام طور پر سمندر میں تیرنے والوں کو لگتا ہے۔ اور پاکستان کے مضافاتی سمندروں میں ایسی مچھلیاں نہیں ہوتیں۔ ان کی زیادہ آماجگاہ آسٹریلیا، شرق الہند اور پانامہ کے سمندروں میں ہے۔ ڈنگ لگنے کے بعد زخم کو پانی اور صابن سے اچھی طرح دھونے کے بعد سپرٹ لگائی جائے۔ ڈنگ اگر گہرا ہو تو تشنج سے بچاؤ کا ٹیکہ لگانا ضروری ہے۔

ہومیو پیتھک طریقہ علاج میں CUTTLE FISH کا جوہر ان کے اپنے اصول کے مطابق تیار کر کے SEPIA کے نام سے استعمال کیا جاتا ہے۔ جس مریض کو پیٹ کے نچلے حصہ میں بوجھ محسوس ہوتا ہے اور یہ بوجھ نیچے سے اوپر کی طرف اور اندر سے باہر کی طرف جاتا ہوا لگتا ہے۔ خواتین میں رحم کی دردوں اور خاص طور پر سیاہ بالوں والیوں میں اس کے فوائد بے شمار ہیں۔ جب جسم میں تھکن ہو۔ جنسی آلات باہر کو گر رہے ہوں۔ چہرے پر سستی اور تھکن نظر آئے، رنگ زرد، کمر میں درد ہو اور گھبراہٹ کے ساتھ غشی کے دورے پڑتے ہوں تو یہ دوائی دی جاتی ہے۔

مریض ذہنی طور پر اپنے سے پیار کرنے والوں سے جان چھڑاتا ہے۔ چہرے پر سیاہیاں پڑتی ہیں۔ ماتھے پر پھنسیاں، چکر، آنکھوں میں صبح اور شام کو تھکن ظاہر ہوتی ہے۔ دانتوں میں شام کے چھ بجے کے بعد طلوع آفتاب تک درد رہتا ہے۔ منہ کا ذائقہ نمکین ہونے کی وجہ سے کھٹائی، سرکہ پسند ہوتا ہے۔ جبکہ دودھ پینے سے متلی ہوتی ہے۔ پیٹ میں ہوا بھری رہتی ہے۔ بواسیر کی طرح کا خون بہتا ہے۔ پیشاب میں ریت ہوتی ہے اور اس کا رنگ سرخ ہوتا ہے۔

-☆-

مرجان، مونگا ۔۔ لبسّد

CORAL

CORALLIUM RUBRUM

عطاروں کے یہاں سے چھوٹی چھوٹی سرخی مائل سخت شاخیں ملتی ہیں۔ دیکھنے میں ایسا لگتا ہے کہ جیسے کوئی چھوٹا سا پودا کاٹ کر سکھایا گیا ہے۔ اس ظاہری شکل وصورت سے بہت سے ماہرین بھی دھوکا کھا گئے۔ چنانچہ مشہور بھارتی محقق نذکارنی نے اسے سمندری جھاڑی بیان کیا ہے۔ اطباء قدیم بھی اس کی ماہیت کے بارے میں مشتبہ رہے ہیں۔ کسی نے اسے جمادات میں سے قرار دیا ہے۔ اور کوئی نباتات کہتا ہے۔

حالیہ تحقیقات سے معلوم ہوا ہے کہ یہ ایک جانور کے جسم کا خشک ڈھانچہ ہے جس کی مختلف شکلیں ہیں۔ ماہرین حیوانات البحر نے اسے سمندری کیڑوں کی کلاس ANTHOZOA کے افراد قرار دیا ہے۔ ان کی متعدد قسمیں بلکہ ایک صنف کی ۲۰۰۰ شکلیں معلوم ہو چکی ہیں۔ ان جانوروں کا ایک منہ ہوتا ہے جس کی شکل مسے کی مانند ہوتی ہے۔ اس کے بعد لمبا مخروطی پتھر کی طرح کا جسم ہے جس کے اطراف میں لمبے لمبے دھاگے ہوتے ہیں جو شکار کو پھانستے ہیں۔ ان دھاگوں میں ایسے جوہر پائے جاتے ہیں جو لپس میں آنے والے کیڑوں مکوڑوں کو مفلوج کر دیتے ہیں۔ پھر وہ انھیں لپیٹ کر اپنے قریب لا کر کھا لیتے ہیں۔

اطباء نے اس کی شاخدار اور گول قسمیں بیان کی ہیں۔ دونوں کو فارسی میں لبسّد کہتے

ہیں۔ اور ان کے فوائد اور اثرات بھی یکساں کیے جاتے ہیں۔ جبکہ جدید علماء نے اس کی ایک ہزار سے زیادہ قسمیں قرار دینے کے بعد تین اہم شکلیں بیان کی ہیں۔ سب سے پہلے نرم مرجان ہے SARCOPHYTON پھر نیلا مرجان HELIOPORA ہے اور پتھر کی مانند DIPLORIA ہے۔ کچھ قسمیں ایسی بھی ہیں جن کی شکل انسانی انگلیوں کی طرح ہوتی ہے۔ اور ان کو ''مردہ آدمی کی انگلیاں'' کہتے ہیں۔ جبکہ شہد کی مانند اور تھالی کی مانند شکل کی قسمیں اس طرح ہوتی ہیں کہ ایک بڑی تھالی اوندھی پڑی ہے اور اس میں بھڑوں کے چھتے یا شہد کے چھتے کی مانند درجنوں سوراخ ہوتے ہیں۔ یہ کم گہرے پانیوں میں ملتے ہیں اور لمبائی میں دس فٹ تک طویل ہو سکتے ہیں۔ نیلی مرجان بحر ہند اور بحر الکاہل کے علاقوں میں ملتی ہے۔ سب سے اہم قسم پتھریلی مرجان ہے یہ اپنی آبادیاں بنا کر رہتی ہیں۔ اور کبھی کبھی اس کے تنہا جوڑے بھی ملتے ہیں۔ سمندر میں جوار بھاٹا طوفان ہو تو اس کے زور پر یہ سطح سمندر پر نظر آ جاتے ہیں۔ ورنہ ان کی رہائش بیس ہزار فٹ تک کی گہرائی میں ہوتی ہے۔ جہاں انسان کا گزر نہیں ہو سکتا۔

پتھریلے مرجان کا رنگ زرد، بادامی، سفید اور زیتونی ہو سکتا ہے، بلکہ رنگ کا انحصار اس کائی پر ہے جو اس پر اگ جاتی ہے۔ بیرونی رنگ خواہ کوئی بھی ہو، اندرونی حصہ سفید ہوتا ہے۔ اس کا جسم خالص کیلشیم کاربونیٹ سے بنتا ہے۔ ماہرین نے ان میں کھمبی کی طرح ستاروں کی مانند اور بارہ سنگھے کے سینگ کی طرح کی قسمیں دریافت کی ہیں۔

سیاہ مرجان کی شکل بوتلیں صاف کرنے والے برش کی مانند ہوتی ہے۔ یہ زیادہ طور پر بحیرہ روم، جزائر غرب الہند اور پانامہ کے اطراف میں پایا جاتا ہے۔

مرجان عام طور پر اکیلا نہیں رہتا۔ حالات خوشگوار ہوں، خوراک خوب مل رہی ہو اور سمندر میں سیلابی کیفیت نہ ہو تو یہ بڑھنے لگتے ہیں۔ ان کی بستیاں ایک دوسرے سے منسلک ہو کر پھیلنے لگتی ہیں اور آخر کار ایک چٹان کی شکل اختیار کر لیتی ہیں۔ چونکہ بنیادی طور پر ان کی ساخت کیلشیم سے ہوتی ہے۔ اس لیے یوں لگتا ہے جیسے کہ چونے کے پتھر آپس میں جڑے

ہوئے ہیں۔کمال یہ ہے کہ ان کے سرے نیچے سمندر کی تہ میں منسلک ہوتے ہیں۔ اگر شدید طوفان نہ آئے تو یہ چٹان کی شکل اختیار کر لیتی ہیں۔ عرف عام میں ان کو مرجان کے جزیرے یا CORAL ISLANDS کہتے ہیں۔ سمندر میں مرجان کی چٹان قائم ہونے کے بعد پناہ کی تلاش میں آنے والے کیڑے، کائی، دوسری سمندری نباتات ان میں شامل ہو کر اپنے گھر بناتے اور اسے مضبوط اور وسیع تر کرتے رہتے ہیں۔ جب طوفانی سائیکلون آتے ہیں تو وہ ان جزیروں کو ایک طرف اکھاڑنے لگتے ہیں۔ لیکن وہی کچھ دوسری طرف زیادہ مستحکم ہو کر جمع ہوتا رہتا ہے اگرچہ یہ جزیرے ہزاروں سالوں کی مدت میں بنتے ہیں لیکن پائیدار نہیں ہوتے۔ ان پر خواہ درخت اُگ جائیں، پانی کے ذخیرے نمودار ہو جائیں لیکن کسی دن بھی ریزہ ریزہ ہو جاتے ہیں۔ بحر ہند کے جنوب مغربی علاقہ میں الدابرہ کا جزیرہ اس کی قریبی مثال ہے آسٹریلیا کے ساحل کے قریب سمندر میں مرجان کے جزیرے اور چٹانیں اتنی زیادہ تعداد میں ہوتی ہیں کہ لوگوں نے اسے ”مرجان کے سمندر“ CORAL SEA کا نام دے دیا ہے۔ سمندر کا یہ قطعہ بحرالکاہل سے شروع ہو کر آسٹریلیا کے مشرق میں نیوگنی تک پھیلا ہوا ہے۔ اس سمندر میں 1942ء میں امریکی بحریہ نے جاپانی بحریہ کو پہلی مرتبہ جنگ میں شکست دی تھی۔

ارشاداتِ ربانی

قرآن مجید نے بہترین چیزوں کا ذکر جب کیا تو ان میں مرجان کو بھی شامل فرمایا گیا

یخرج منهما اللؤلؤ والمرجان۔ (الرحمٰن:۲۲)

(ان سے نکلتے ہیں موتی اور مرجان)

یہ ان دو سمندروں کے ذکر میں فرمایا گیا جو آپس میں ملتے ہیں اور ان سے یہ قیمتی عناصر حاصل ہوتے ہیں۔

كأنهن الياقوت والمرجان. فبأي آلاء ربكما تكذبان

(الرحمن: ۵۸، ۵۹)

{جنت میں ملنے والی حوروں کی ماہیت کے بارے میں فرمایا کہ وہ اپنی چمک دمک اور جسمانی ساخت میں ایسی ہوں گی جیسے کہ وہ یاقوت اور مرجان سے بنی ہوں۔ پھر تم اپنے رب کی کون کونسی نعمتوں کو جھٹلاؤ گے}

کتب مقدسہ

۔۔۔وہ مرجان سے زیادہ بیش بہا ہے۔ اور تیری مرغوب چیزوں میں بے نظیر۔۔۔(امثال ۳:۱۵)

وہ چیزیں جو مشکل سے ملتی ہیں اور ان کی قیمت زیادہ ہوتی ہے اس آیت میں مرجان کو ان میں شامل کیا گیا۔

۔۔۔زر و مرجان کی تو کثرت ہے لیکن بیش بہا سرمایہ علم والے ہونٹ ہیں۔۔۔(امثال ۱۵:۲۰)

ایک اچھی بیوی کے کردار کی اہمیت کے سلسلہ میں ارشاد ہوا۔

۔۔۔نیکوکار بیوی کس کو ملتی ہے؟ کیونکہ اس کی قدر مرجان سے بھی بہت زیادہ ہے۔ اس کے شوہر کے دل کو اس پر اعتماد ہے۔ اور اسے منافع کی کمی نہ ہوگی۔۔۔(امثال ۱۰:۱۱، ۳۱)

ان تمام آیات میں مرجان کی قدر و قیمت کے لحاظ سے بڑی اہمیت دی گئی۔ اس کو سونا، چاندی، مر، لوبان کی طرح قیمتی اور نادر روزگار اشیاء میں سے ٹھہرایا گیا۔ ایسا معلوم ہوتا ہے کہ جس طرح آج ہم سونا، چاندی، ہیرے اور موتی کو زیور کے طور پر پہنتے ہیں۔ اس زمانہ کے لوگ مرجان کو بھی قیمتی خزانہ گردانتے تھے۔

محدثین کے مشاہدات

اللہ تعالیٰ نے مرجان کی بار بار تعریف کی ہے۔ اس لیے اس میں فوائد بھی بیشمار ہوتے

چاہئیں۔ مرجان کی بہترین قسم وہ ہے جو سرخ یا سرخی مائل ہو۔ مرجان بنیادی طور پر مفرح ہے، دل کو تقویت دیتا ہے۔ تاثیر کے لحاظ سے یہ مقامی طور پر قابض ہے اور دل کو طاقت دیتا ہے۔ جن لوگوں کو بھول جانے کی عادت ہے ان کے لیے مفید ہے۔

ابن القیم نے اس کا کوئی ذکر نہیں کیا۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات

ابتدائی ایام میں اطباءِ سلف کو مرجان کے بارے میں مغالطے رہے۔ حتیٰ کہ احمد فارس آفندی نے اپنی قاموس میں اسے موتی کی چھوٹی قسم قرار دیا ہے۔ دوسرے اطباء نے لکھا ہے کہ مرجان ایک حجری جسم ہے جو دریائے یمن میں کناروں کے ساتھ اُگتا ہے اور لمبائی میں ایک گز تک ہوسکتا ہے۔ ان کے خیال میں سمندری بخارات جب جم جاتے ہیں تو یہ شاخ دار شکل اختیار کر لیتے ہیں۔ گیلانی نے اسے نباتات اور جمادات کے درمیان ایک چیز قرار دیا ہے۔

یہ مقوی اور قابض ہے۔ جگر و طحال کو صاف کرتا ہے۔ اسے جلا کر پیس کر شہد میں ملا کر دینے سے فالج، لقوہ اور رعشہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ نگاہ کو قوت دیتا ہے۔ اسے گھول کر پلانا بچوں کو نیند کے دوران ڈرنے سے بچاتا ہے۔ اسے گلاب کے عرق میں حل کر کے منہ کے اندر لگانے سے منہ پکنے میں فائدہ ہوتا ہے۔ اکثر مریضوں کو دن میں تین چار مرتبہ لگانے سے شفا ہو گئی۔

اطباء نے اسقاطِ حمل، معدہ کی خرابیوں اور وباؤں سے بچانے کے لیے گلے میں سونگا لٹکانے اور پیٹ کے اوپر باندھنے کی تجویز بھی کی ہے۔

وید اسے بھوک بڑھانے والا، ہاضم اور بدن کو موٹا کرنے والا قرار دیتے ہیں۔ ان کی طب میں یہ سل، دق، یرقان، دمہ، کھانسی، بخار، پیٹ کی تونداور آنکھ کی بیماریوں کو مٹاتا ہے، بصارت کو بڑھاتا ہے، پیشاب کی تکالیف دور کرتا ہے۔

ان بیماریوں کے علاج میں اس کی ترکیب استعمال جدا ہے۔ مثلاً جسم کو موٹا کرنے کے لیے اسے بالائی کے ساتھ کھایا جائے۔ سل میں مکھن اور مصری کے ساتھ دیتے ہیں۔ پیشاب کی جلن اور رکاوٹ کے لیے دورتی مرجان دودھ اور مصری کے ساتھ دیا جائے۔ اس کو شہد اور ادرک کے ساتھ دینے سے سوزاک میں فائدہ ہوتا ہے۔ چاولوں کی پیچھ کے ساتھ دینے سے استحاضہ کا خون رُک جاتا ہے۔ باریک پیس کر چھڑکنے سے خون بہنا بند ہو جاتا ہے۔ دانتوں پر ملنے سے دانت چمکدار ہو جاتے ہیں۔

بھارتی حکومت کے محکمہ طب کے مشاہدات کے مطابق اسے عرق گلاب اور بید مشک میں کھرل کر کے رکھ لیا جائے۔ یہ مفرح، مقوی، قابض، حابس الدم، مقوی قلب اور معدہ ہے، اسے خفقان، وحشت و کرب، جریان، اسہال خونی میں اعتماد کے ساتھ دیا جا سکتا ہے۔ مرجان کو جلا کر اس کی راکھ دینا بھی ویسا ہی مفید ہے۔

ان تحقیقات کے مطابق مرجان کی دو قسمیں ہیں۔ ایک تو وہ جو باریک شاخوں کی صورت میں ملتا ہے اسے شاخ مرجان کہتے ہیں۔ دوسری قسم ایک سخت سی گلابی یا سرخ رنگ کی ٹکیہ ہوتی ہے۔ جس میں چھوٹے چھوٹے سوراخ ہوتے ہیں۔ اسے مرجان، بیخ مرجان کہتے ہیں۔ چونکہ مرجان کو فارسی میں لبسد کہتے ہیں۔ اس لیے بعض کتابوں میں اسے لبسد کے نام سے بیان کیا گیا ہے۔ حقیقت میں دونوں ایک ہی چیز ہیں۔

اگرچہ اطباء نے اسے کھرل کر کے سفوف کی شکل میں بھی استعمال کیا ہے۔ لیکن طبی مقاصد کے لیے اسے کوئلوں میں رکھ کر جلا لیا جائے تو یہ کشتہ زیادہ مفید رہتا ہے۔

کیمیاوی ساخت

بنیادی طور پر مرجان کی ہر قسم کیلشیم کی عمدہ ترین اصناف سے بنی ہوتی ہے۔ کیمیاوی تجزیہ پر کرنل چوپڑا نے اس میں کیلشیم کاربونیٹ، میگنیشیم کاربونیٹ اور آئرن آکسائڈ کا وجود پایا۔ بھارتی دواسازوں کے تجزیہ پر اس میں آٹھ فیصدی وہ نامیاتی عناصر ہیں جو

جانوروں کے اجسام کا حصہ ہوتے ہیں۔ ان کے علاوہ کیلشیم کاربونیٹ ۸۳ فیصدی، میگنیشیم کاربونیٹ ۳۵ء۵ فیصدی، آئرن آکسائیڈ تقریباً ۵ء۴ فیصدی ہوتی ہے۔ اس میں فولاد کی موجودگی سرخ رنگ کا باعث ہوتی ہے۔ مرجان کی ساخت میں کیلشیم اور میگنیشیم کے نمکیات اس کی طبی افادیت کا سبب بنتے ہیں، انہی کی بنا پر اسے تیزابیت کو ختم کرنے والا، جریانِ خون کو روکنے والا، قابض قرار دیا جاتا ہے۔ میگنیشیم اسے ملین بناتا ہے۔ جبکہ فولاد کی موجودگی اسے مقوی، اعصابی ٹانک اور کمزوری کے لیے اکسیر بنا دیتی ہے۔ کیلشیم اور فولاد کی قدرتی قسمیں جسمانی فوائد میں کیمیاوی یا مصنوعی اقسام سے زیادہ مفید ہوتی ہیں۔

جدید مشاہدات

چونکہ یہ مقامی طور پر قابض ہے اس لیے دانتوں پر ملنے والے منجن میں ڈالا جاتا ہے۔ کیمیاوی ساخت میں کیلشیم اور فولاد ہونے کی وجہ سے اسے پرانی کھانسی، تپ دق، سل، دمہ، پرانے بخاروں، امراض گردہ و مثانہ، سوزاک، پیشاب کی نالی کی سوزش اور جلن، کار بنکل میں کثرت سے استعمال کیا جاتا ہے۔ کمزوری سے پیدا ہونے والی بیماریوں، جیسے کہ اعصابی دردوں، چکر، سر درد میں بھی مفید ہے۔ اس غرض کے لیے مرجان کی جڑوں کو کٹھالی میں جلا کر اس کے سفوف کے ۳ سے ۱۲ گرین صبح شام کھانے کے بعد دیے جاتے ہیں۔ ڈاکٹر ندکارنی نے پرانی کھانسی اور تپ دق کے مریضوں کو اس کا لگاتار استعمال کروایا اور اچھے نتائج حاصل کیے۔

مرجان میں کیلشیم کی موجودگی تیزابوں کو ختم کرنے میں کام آتی ہے۔ اس لیے پیٹ کے السر اور تیزابیت سے ہونے والے تخبیر معدہ میں مفید ہے۔ صفراوی مادوں کی زیادتی سے پیدا ہونے والی سر درد میں بڑے کام کی چیز ہے۔ آریو ویدک علاج کی مستند کتاب بھائی رتناولی میں وسنت کسمکار ارسا کے نام سے امراض البول، جنسی کمزوری، جسمانی کمزوری، سوزاک قدیم اور ذیابیطس کے لیے ایک نسخہ مشہور ہے۔ جس میں مرجان، موتی،

سونا، قلعی، فولاد اور سکہ کشتہ حالت میں، کافور، سنگِ جراحت کو لمبے عرصہ تک کھرل کرنے کے بعد ۲ گرین وزن کی گولیاں بنائی جاتی ہیں۔ جن کو شہد اور گھی ملا کر نہار منہ دیا جاتا ہے۔ اس نسخہ میں سکہ اور قلعی کا کشتہ ایسی دوائیں جن پر اطباء جدید کو خطرناک قسم کے اعتراضات ہیں اور ان کا استعمال نقصان کا باعث ہو سکتا ہے، البتہ اس نسخہ سے معدنیات نکال دی جائیں تو نقصان دہ نہ ہوگا۔

جنوبی ہند کے ڈاکٹر پانچ مقامی بوٹیوں اکشو، سارا، کاسا، کوسا اور دربا کو پیس کر اس میں کھانڈ ملا کر ایک سفوف ''کساولیہا'' کے نام سے تیار کرتے ہیں۔ یہ سفوف پرانی بیماریوں، جسمانی کمزوری، ضعف باہ اور جریان میں مفید بتایا جاتا ہے۔ ہمارے علم میں ان بوٹیوں سے کوئی واقفیت نہیں اس لیے اس نسخہ کی افادیت پر رائے دینی ممکن نہیں۔

ہمارے ذاتی تجربہ میں مرجان سوختہ کئی بار آیا ہے۔ ہم نے اسے منجن میں شامل کر کے استعمال کیا ہے۔ از حد مفید ہے۔ اس منجن میں بادام کے چھلکوں کی راکھ کے علاوہ عقرقرحا، نمک، سانبھر اور مصطگی رومی بھی شامل تھی۔ مرجان کی راکھ زخموں سے بہنے والے خون کو بند کرنے میں لاجواب ہے۔ ایک مریض کو مدتوں تھوک کے ساتھ خون آتا رہا تھا۔ دیگر ادویہ کے ہمراہ مرجان کی ۲ گرین راکھ صبح شام بڑی مفید رہی۔

-☆-

PEARLS
موتی،لؤلؤ ۔۔۔ مروارید

PINCTADA

MARGARITIFERA

انسانی زیبائش کے لیے قیمتی پتھروں میں موتی کو بڑی اہمیت حاصل ہے۔ موتی، سیپ کے اندر پائے جانے والے بغیر ہڈی کے، فالودے کی سی ماہیت والے ایک جانور کے جسم سے تخلیق ہوتا ہے۔ عام موتی کا رنگ دودھیا ہوتا ہے۔ جبکہ سیاہ، نیلے، زرد اور قرمزی رنگوں کے موتی بھی دیکھے گئے ہیں۔ پہلے زمانے کے اطباء کا خیال تھا کہ برسات کے موسم میں سیپی (صدف) اپنا منہ کھول کر سمندر کی سطح پر تیرتی رہتی ہے۔ جب بارش کا کوئی قطرہ اس میں داخل ہو جائے تو وہ قطرہ موتی بن جاتا ہے۔ جدید تحقیقات سے یہ مشاہدہ درست نہیں پایا گیا۔ اب معلوم ہوا ہے کہ سیپی کے اندر ایک آبی جانور MYTILUS MARGARATIFERUS پایا جاتا ہے۔ جس کو بعض PINCTADA MARGARATIFERUS بھی کہتے ہیں۔ اگرچہ اس کی کئی قسمیں ہیں لیکن خلیج عرب کے گرم پانیوں میں اس کی ایک قسم PINCTADA MARTESH پائی جاتی ہے۔ جس میں موتی بنانے کی صلاحیت دوسری تمام قسموں سے عمدہ ہوتی ہے۔ اس لیے اب تک بحرین، دوبئی اور مسقط کے سمندروں سے حاصل ہونے والے موتی معیار میں اعلیٰ اور قیمت میں گراں رہے ہیں۔ علاوہ ازیں موتی بحرالکاہل، بحراوقیانوس، خلیج میکسیکو، خلیج کیلی فورنیا،

جنوبی ہند اور سری لنکا کے درمیان خلیج منار کا اور ساحل اومان سے لے کر مسقط تک بھی پائے جاتے ہیں۔ انڈونیشیا کے مجمع الجزائر اور سنگاپور کے نواح میں اگرچہ موتی ملتے ہیں لیکن ان کا معیار بڑا ہلکا ہوتا ہے۔ سیپی کی بنیادی طور پر دو قسمیں قرار دی گئی ہیں۔ ایک وہ جو کھارے پانی یعنی سمندروں میں پائی جاتی ہے اور دوسری وہ جو میٹھے پانی یا دریاؤں میں پائی جاتی ہے۔

چین کے دریاؤں میں موتی والی سیپی کے بارے میں لوگوں کو ایک ہزار سال قبل مسیح سے معلومات حاصل تھیں۔ ان کے علاوہ بویریا کی جھیلوں، امریکہ میں دریائے مسی سپی میں بھی موتی والی سیپی ملتی ہے۔ مگر ان کے موتی معیار میں ہلکے اور حجم میں بہت ہی چھوٹے ہوتے ہیں۔

سیپی کے اندر رہنے والے جانور کا جسم لعاب دار اور ملائم ہوتا ہے۔ نہ تو اس کی کھال ہوتی ہے اور نہ ہی کوئی ہڈی۔ سمندر میں گھومنے پھرنے کے دوران اگر کوئی ریت کا ذرہ، کنکر، کیچڑ کا ٹکڑا اس کے اندر داخل ہو جائے تو اس کے نرم ملائم جسم کو شدید تکلیف ہوتی ہے۔ قدرت نے اس تکلیف سے بچانے کے لیے اس کے جسم میں ایسے لعاب پیدا کیے ہیں جو ان اذیت دینے والے بیرونی عنصر کی چبھن کو ختم کر دیتے ہیں۔ جیسے ہی وہ ذرہ جسم سے لگتا ہے لیس دار لعاب خارج ہوتے ہیں اور اس چیز پر جم کر اسے چکنا اور نرم کر دیتے ہیں۔ جب تک وہ عنصر وہاں موجود رہتا ہے، مختلف قسم کے لعاب اس پر پڑتے رہتے ہیں۔ کچھ عرصہ میں اس کنکر کی ماہیت تبدیل ہو جاتی ہے اور وہ دودھیا رنگ کا گول چمکدار موتی بن جاتا ہے۔ جب تک وہ جانور زندہ رہتا ہے، موتی موم کی طرح نرم ہوتا ہے۔ اس کے مرنے کے بعد موتی سخت ہو جاتا ہے بلکہ وہ لوگ جو ان کا کاروبار کرتے ہیں، سیپی کے جانور کو مارنے کے بعد موتیوں کو نکال کر خاص قسم کی بوٹیوں کے ساتھ ابالتے ہیں جس سے ان میں سختی اور چمک آ جاتی ہے۔

سیپی کے بیرونی سخت، کھردرے خول کے اندر کا وہ حصہ جہاں وہ فالودہ نما جانور رہتا

ہے، بڑا املئم اور چمکیلا ہوتا ہے بلکہ اس کی ساخت بھی موتی کی طرح ہوتی ہے۔ اس ملائم اور ہموار جگہ پر وہ جانور آرام سے رہتا ہے۔ سیپی کا منہ ایک طرف کھل سکتا ہے اور دوسری طرف عام ڈبہ کی طرح اس میں قبضہ لگا ہوتا ہے اس لیے ایک طرف سے منہ کھلنے کے بعد اس کے دونوں ٹکڑے آپس میں جڑے رہتے ہیں اور اتنا زیادہ بھی نہیں کھل سکتا کہ کوئی دشمن منہ ڈال سکے۔ یا کوئی بڑی چیز اندر داخل ہو جائے۔

سیپی کے اندر داخل ہونے والا بیرونی عنصر جس حجم کا ہوگا موتی بھی اسی سائز کا تیار ہو گا۔ ریت کے چھوٹے ذرے سمندری لہروں کے ساتھ اس کے اندر داخل ہوتے ہی رہتے ہیں، ان سے چھوٹے چھوٹے موتی بنتے ہیں جن کو چورا کہہ سکتے ہیں۔ چورے کے ۳۰۰ موتی وزن میں ایک گرام ہوتے ہیں۔ اس وقت تک کی معلومات کے مطابق سب سے بڑا موتی ۱۲۰ گرام (۱۰ تولہ) وزن کا پایا جا چکا ہے۔ موتیوں کو وزن کرنے کا پیمانہ ابھی تک گرین ہے۔ اگر ہیروں کے وزن قیراط سے اس کا مقابلہ کریں تو چار قیراط کا ایک گرین ہوتا ہے جو کہ اعشاری نظام میں ۵۰ ملی گرام ہوتا ہے۔

موتی ایک زیور ہے، خواتین اسے ہار بنا کر پہنتی آئی ہیں۔ پھر بادشاہوں اور نوابوں کے لباس کو چمک دمک دینے کے لیے موتی استعمال ہوئے۔ ہندوستان کے نواب اور راجے اپنے پگڑیوں کے اردگرد موتیوں کی مالائیں لٹکاتے رہے۔ مغل بادشاہ لوگوں کو انعام میں موتیوں کے ہار دیتے تھے۔ حیدرآباد دکن کے امراء شیروانیوں میں سیپی کے بٹن لگا کر ان میں موتی جڑواتے تھے۔ قمیضوں پر بھی موتی کے بٹن دیکھے گئے ہیں۔ ہار اور بٹن یا لڑیاں بنانے کے لیے ضروری ہے کہ موتی ایک جیسے حجم اور شکل کے ہوں۔ چونکہ یہ کسی کارخانے میں نہیں بنتے، اس لیے ایک ہی شکل اور وزن کے موتی کافی مقدار میں بیک وقت میسر آنا خاصا مشکل کام ہو جاتا ہے۔ جب کوئی تاجر ایک ہی حجم کے کئی موتی تلاش کرنے کی محنت کرتا ہے تو وہ قیمت بھی اسی حساب سے لگاتا ہے۔ موتی اگر چھوٹے ہوں تو وہ بڑے سستے ملتے ہیں۔ ان دنوں سوراخ کے بغیر چھوٹے موتی ۱۰۰ سے ۱۵۰ روپیہ تولہ بکتے رہے ہیں۔

حال ہی میں چین سے جو کی شکل کے مگر ذرا بڑے موتی کثیر تعداد میں آئے ہیں۔ ان کے چھوٹے چھوٹے ہار بڑے مقبول ہو رہے ہیں۔ اور قیمت بھی ۱۵۰ روپے تولہ سے کم ہے۔ موتی جتنا بڑا اور چمکدار ہو، قیمت اسی مناسبت سے بڑھ جاتی ہے۔ اگر اتفاق سے ایک ہی جسامت اور شکل کے زیادہ موتی مل جائیں تو ان کی قیمت اور بھی بڑھ جاتی ہے۔

موتی نکالنے کا کاروبار

موتیوں کی دریافت اور تجارت پر شارجہ، دوبئی اور بحرین کے عربوں کی اجارہ داری رہی ہے۔ پرانا طریقہ یہ تھا کہ بادبانی کشتیوں میں عرب تاجر خلیج اومان اور عرب میں، دور دور نکل جاتے، ان کے ساتھ پیشہ ور غوطہ خور ہوتے تھے۔ انہوں نے سانس بند کرنے کی مشق کی ہوتی تھی اس لیے یہ سمندر میں ڈبکی لگا کر ایک سے دو منٹ تک رہ سکتے تھے۔ سیپی زیادہ گہرائی میں نہیں جاتی۔ ان کی بستیاں عموماً ۴۸۔۱۲۰ فٹ کی گہرائی میں ہوتی ہیں۔ اکثر اوقات چٹانوں یا پتھروں کے ساتھ چپکی ہوتی ہیں۔ اس لیے غوطہ خور گہرائی میں جا کر ان کو خنجر سے کاٹ کر پتھروں سے علیحدہ کر کے گلے میں لٹکے ہوئے تھیلے میں ڈال لیتے ہیں۔ باہر آکر یہ تھیلہ تاجر کے سپرد کر دیا جاتا ہے اور وہ غوطہ خور کو اجرت ڈبکیوں کے حساب سے دیتا ہے عام طور پر ایک آدمی دن میں ۵۔۴ مرتبہ ڈبکی لگاتا ہے۔ ان کو مسلسل سانس روکنے کی وجہ سے آخر کار پھیپھڑوں کی متعدد بیماریاں لاحق ہو جاتی ہیں۔

سائنسی ترقی کے ساتھ سمندر سے موتی نکالنے کا کام آسان ہو گیا۔ تیز رفتار کشتیاں سمندروں کو دور دور تک کھنگال سکتی ہیں۔ جبکہ بادبانی کشتیوں میں کسی بھی عرب کے لیے دائرہ کار زیادہ وسیع نہ تھا۔ یہ لوگ آپس میں علاقے تقسیم کر لیتے تھے اور ایک شریفانہ زبانی معاہدہ کے مطابق ایک دوسرے کے علاقہ میں موتی گیری نہ کرتے تھے۔ تیز رفتار موٹر بوٹ آئے تو ان کے ساتھ غوطہ لگانے کا سامان آ گیا معمولی تربیت کے ساتھ غوطہ خور اچھا خاصا علاقہ دیکھ سکتے ہیں۔ ان کے پاس روشنی، شارک مچھلیوں سے بچنے کے لیے بندوق، سیپی

کاٹنے کے جدید اوزار ہونے کی وجہ سے موتیوں کی کثیر تعداد حاصل کرنا ممکن ہوگیا ہے۔ مگر اس کاروبار میں سب سے بڑی مشکل سیپوں کا اندھا دھند قتل عام ہے۔ ذرائع میں بہتری کے ساتھ زیادہ سیپیاں حاصل ہونے کی وجہ سے اب ان کی نسل ختم ہو رہی ہے۔ بلکہ خلیج عرب کے علاقہ میں اب موتی نکالنے کا کام قریب قریب ختم ہوگیا ہے۔ کیونکہ اب مزید موتی میسر نہیں آ رہے۔

موتیوں کی مارکیٹ

موتیوں کی تجارت پر سب سے بڑی ضرب مصنوعی موتیوں سے پڑی ہے۔ موتی نکالنے اور بیچنے والوں کی منڈی بمبئی میں تھی۔ محمد علی روڈ کے گردونواح میں عرب تاجروں کے دفاتر تھے۔ ان کے اپنے نکالے ہوئے یا غوطہ خوروں سے خریدے ہوئے موتی یہاں تھوک میں بکتے تھے۔ اس کے جوہری ان کی شناخت کا تجربہ رکھنے والے، معیار، شکل، حجم اور رنگوں کے مطابق ان کی درجہ بندی کرتے تھے اور چورا موتی بازار میں دوائی کے لیے فروخت ہو جاتے تھے، جو گندم کے دانے سے بڑے ہوں ان کی مالائیں بن جاتی تھیں اور جن کی شکل وصورت اچھی ہو یا معیار عمدہ ہو ان کو اچھی قیمت کے لیے نیویارک کی بین الاقوامی منڈی میں بھیجا جاتا تھا۔

دوسری جنگ عظیم سے پہلے جاپان نے موتیوں کی افزائش میں سائنسی ترقی کرکے قدرتی موتیوں کی پوری صنعت کو تباہ کر دیا۔ کچھ عرب تاجروں کی برآمدات میں غلطی سے نقلی CULTURED موتی امریکہ چلے گئے۔ امریکی تاجروں نے ان پر دھوکا دہی اور نقصان کی تلافی کے مقدمات کرکے ان کی کاروباری ساکھ اور سرمایہ ختم کر دیا۔ کئی کروڑ پتی تاجر دو وقت کی روٹی سے بھی لاچار ہو گئے اور کئی جیلوں میں مر گئے اور اس طرح موتیوں کی تجارت کا مرکز بمبئی ختم ہو گیا۔ دو تین تاجر مفلوک الحال ہونے کے بعد سری لنکا، سیام اور بحر الکاہل کے جزیروں کی طرف گئے۔ لیکن جاپانیوں نے ان کو بھی سر اٹھانے کے قابل نہ

چھوڑا۔

موتی کی صنعت

علم الحیوانات کے ماہرین نے جب یہ پتہ چلا لیا کہ سیپی میں موتی کیسے بنتا ہے تو انھوں نے کوشش کی کہ وہ اسی عمل کو خود انجام دے کر اپنی مرضی کے موتی بنالیں اس کام کی ابتدا چین میں ہوئی۔ انہوں نے گاڑھا کیچڑ تراش کر، لکڑی کے ٹکڑے سیپی کے اندر داخل کیے جن سے دو سے تین سال کے عرصہ میں موتی بن گئے، اس بنیادی کامیابی کے بعد موتی بنانے کا کام مربوط شکل اختیار کر گیا۔ 1890ء میں جاپانی سائنس دان کوکچی نے سیپی کے اندر ایک گدا داخل کر کے اس کی موتی سازی کی صلاحیت کو تحریک دی۔ اور اس طرح موتی بنانے کی رفتار بہتر ہو گئی۔

جاپان کے صنعت کاروں نے تجارتی بنیادوں پر موتی بنانے کا کام اس طرح شروع کیا کہ سمندر کا پانی کاٹ کر ساحلوں پر تعمیر کردہ تالابوں میں لے آئے جہاں پر زیر آب پودے اور چٹانیں وغیرہ بنا کر سیپی کو قدرتی ماحول مہیا کیا۔ اس محدود علاقہ میں سیپیاں لے کر ان میں کنکر داخل کر کے تاریخ لکھ کر ڈال دیا جاتا اور جب تیاری کا عرصہ مکمل ہو جاتا تو موتی نکال لیے جاتے۔ اس میں مزید ترقی ہوئی، تو سیپیاں لوہے کے پنجروں میں ڈال کر ان میں کنکر داخل کر کے کھیپ کے حساب سے سمندر میں ڈبو دیا جاتا۔ سیپی کی بیماریاں معلوم کی گئیں اور حیاتیات کے ماہرین ان کا علاج کرنے کے ساتھ ان کی صلاحیت میں اضافوں اور اس غرض کے لیے ان کو بہترین غذا بھی مہیا کرتے ہیں۔ جاپان میں موتی بنانے کے آج کل ۲۱۴۰ کھیت ہیں۔ ان کی کامیابیوں سے متاثر ہو کر آسٹریلیا کی حکومت نے بھی اپنے یہاں حالات کو سازگار پا کر جاپانی ماہرین کی خدمات حاصل کیں۔ ۱۹۷۰ سے آسٹریلیا میں بھی موتی پروری کی صنعت باقاعدگی سے قائم ہو چکی ہے۔ اور اب موتی کی شکل و صورت، حجم اور معیار اپنے بس کی بات ہو گئی ہے۔

ابتدائی ایام میں لوگوں کو شکایت تھی کہ پرورده موتی جب زیادہ دیر تک انسانی جسم کے ساتھ رہیں تو پسینہ کے تیزاب اس کی بیرونی سطح کو گلا دیتے ہیں اور ان کے اوپر کی تہہ چھلکے کی صورت اتر کر موتی کو بدنما بنا دیتی ہے۔ گورنمنٹ کالج لاہور میں علم الحیات کے سربراہ پروفیسر ڈاکٹر محمد سلیم صاحب نے اس صنعت کا ذاتی طور پر مطالعہ کیا ہے۔ موتی سازی کے بارے میں ان کا علم ذاتی مشاہدات پر مبنی ہے اور ان کا بیان ہے کہ وہ تمام خرابیاں اب دور ہو چکی ہیں۔ پرورده موتی بھی انہی تین قسموں پر مشتمل ہے جن پر اصلی موتی ہوتا ہے۔ بلکہ ان کی تیاری کا عرصہ بھی چھ ماہ سے کم ہو گیا ہے۔ اس لیے اب قدرتی ذریعہ سے حاصل کیے گئے موتی اور پرورده میں کوئی فرق باقی نہیں رہا۔ اس کا مطلب یہ ہوا کہ آرائش و زیبائش کے علاوہ پرورده موتی کو علاج کے لیے استعمال کرنے میں بھی کوئی امر مانع نہیں ہے۔ یہ موتی بہت سستے ہیں۔

نقلی موتی

ابتدائی ایام میں غریب لوگوں کا شوق پورا کرنے کے لیے شیشے کے گول ٹکڑوں کو دودھیا رنگ اور اینمل کے ساتھ موتی کی شکل دی جاتی رہی ہے تاکہ موتی کے گہنے ہر شخص کی دسترس میں ہو جائیں، دور سے اصلی اور نقلی کی پہچان پھر بھی ہو سکتی تھی، اب شیشہ کی بجائے پلاسٹک کے موتی بنتے ہیں جن کی ساخت بھی اسی رنگ سے ہوتی ہے۔ اس لیے بعد میں چھلکا اترنے کا سوال ہی پیدا نہیں ہوتا۔ ان کی قیمت برائے نام ہونے کی وجہ سے اب اصلی موتی کو خرید کر زیورات میں لگانے یا ان کی مالا گلے میں پہننے کا شوق روز بروز ختم ہو رہا ہے۔

ارشاداتِ ربانی

جنّٰت عدنٍ یدخلونها یحلّون فیها من اساور من ذهبٍ

ولؤلؤاً ولباسهم فیها حریر... (فاطر)

(جنت میں باغات ایسے ہیں کہ جو ہمیں تر و تازہ رکھیں گے۔ جو اس

میں داخل ہوں گے ان کو سونے اور موتی کے کنگن پہنائے جائیں گے اور ان کے لباسوں میں ریشم ہوگا)

ویطوف علیهم غلمان لهم کانهم لؤ لؤ مکنون۔۔ (الطور:۲۴)

(ان کے ارد گرد ان کے غلام ایسے پھریں گے جیسے کہ وہ چھپائے ہوئے موتی ہوں)

یخرج منهما اللؤ لؤ والمرجان۔۔ (الرحمٰن:۲۲)

(ان دونوں میں سے موتی اور مرجان نکلتے ہیں)

کأمثل اللؤلؤ المکنون. جزاءً بما کانوا یعملون (الواقعہ:۲۳،۲۴)

(ان کی آنکھوں کی مثال ایسی ہے کہ جیسے چھپائے ہوئے موتی، اور یہ جزا ہے ان کو ان اعمال کی جو وہ کرتے رہے تھے)

ان اللّٰہ یدخل الذین امنوا وعملوا الصّٰلحٰت جنّٰتٍ تجری من تحتها الانھٰر یحلّون فیها من اساور من ذهب وّلؤلؤًا. ولباسهم فیها حریر. (الحج:۲۳)

(وہ لوگ جو ایمان لائے اور انہوں نے اچھے کام کیے۔ اللہ تعالیٰ ان کو جنت میں داخل کرتا ہے۔ یہ وہ جگہ ہے کہ جس کے نیچے نہریں بہتی ہیں اور ان کو سونے اور موتی کے کنگن پہنائے جائیں گے اور ان کا لباس ریشم سے ہوگا)

وما یستوی البحران هذا عذب فرات سائغ شرابه وهذا ملح اجاج ومن کلٍ تاکلون لحمًا طریًا وّ تستخرجون حلیة تلبسونها وتری الفلک فیه مواخر لتبتغوا من

فضلہ لعلکم تشکرون. (فاطر:۱۲)

(اور دریا بھی آپس میں ایک جیسے برابر نہیں ہوتے۔ یہ دریا میٹھا اور اس کا پانی آسانی کے ساتھ گلے سے اترنے والا ہے۔ اور یہ کڑوا نمکین پانی ہے۔ ان میں سے ہر ایک سے تم تازہ گوشت کھاتے ہو، اور اس سے تمہارے لیے پہننے کے زیور نکلتے ہیں، اور کشتیاں ان میں پانی کو چیرتی ہوئی چلتی ہیں تاکہ تم اس کا فضل تلاش کرو اور نعمتوں کے لیے شکر گزار ہو جاؤ)

او من ینشؤا فی الحلیة. وھو فی الخصام غیر مبین (الزخرف:۱۸)

(کیا وہ شخص جو گہنوں میں پالا جاتا ہے اور وہ جھگڑوں میں اس طرح شامل ہوتا ہے کہ وہ ظاہر نہیں ہوتا)

ویطوف علیھم ولدان مخلدون اذا رایتھم حسبتھم لؤلؤًا منثورًا. (الانسان:۱۹)

(اور ان کی خدمت کے لیے ان کے ارد گرد ایسے نوجوان خادم ہمہ وقت حاضر اور تعمیل حکم پر تیار ہوں گے اور یہ ہر وقت ایک ہی حالت میں ہوں گے۔ ان کو دیکھنے سے یوں لگے گا جیسے بکھرے ہوئے موتی ہیں)

وانزل من السمآء مآءً فسالت اودیة بقدرھا فاحتمل السّیل زبدًا رابیًا وممّا یوقدون علیہ فی النار ابتغاء حلیةٍ اومتاعٍ زبد مثلہ، کذلک یضرب اللّٰہ الحق والباطل، فاما الزّبد فیذھب جفاءً واما ما ینفع الناس فیمکث فی الارض. کذلک یضرب اللّٰہ الامثال. (الرعد:۱۷)

(ہم نے آسمان سے پانی برسایا جس سے ندی نالے اپنی وسعت کے مطابق پھوٹ نکلے، پھر اٹھا لیا ان کی رو نے جھاگ چڑھا ہوا پھلی۔ اور اس چیز کو کہ وہ آگ میں جھونکتے ہیں گہنے (یا موتیوں کے ہار) بنانے کے لیے یا اسباب کے جھاگ ہیں اس کی مانند۔ اللہ تعالیٰ اس طرح حق اور باطل کو واضح کرنے کی مثالیں دیتا ہے۔ باطل ناکارہ ہونے کی وجہ سے جھاگ کی مانند بیٹھ جاتا ہے اور وہ چیز کہ لوگوں کے لیے مفید ہے زمین پر باقی رہتی ہے۔ اسی طرح اللہ تعالیٰ مثالیں دے کر واضح کرتا ہے)

وھو الذی سخر البحر لتاکلوا منه لحما طریا وتستخرجوا منه حلیة تلبسونھا وتری الفلک مواخر فیه ولتبتغوا من فضله ولعلکم تشکرون. (النحل:۱۴)

(یہ وہی رب ہے جس نے تمہارے لیے دریاؤں کو مسخر کیا۔ تاکہ تم ان سے تازہ گوشت کھاؤ اور ان سے پہنا وے کے لیے زیور حاصل کرو اور کشتی پانی کو چیرتی ہوئی چلتی ہے تاکہ تم اس کا فضل تلاش کرو۔ یہ اس لیے ہے کہ تم اس کی نعمتوں کے شکر گزار بن جاؤ)

کتب مقدسہ

دوسری آسمانی کتاب میں بھی قرآن مجید کی مانند موتی کا ذکر زیور اور زیبائش کے سلسلہ ہی میں ہے۔ توریت مقدس نے بنی اسرائیل پر نازل ہونے والے من کی تشریح میں فرمایا:

۔۔۔ اور من دھنیے کی مانند تھا اور ایسے نظر آتا تھا جیسے موتی۔ لوگ ادھر ادھر جا کر اسے جمع کرتے۔ (گنتی: ۸، ۷:۱۱)۔

کسی کے حسن کی تعریف اور اسے مزین کرنے کے بارے میں ارشاد ہوا:

۔۔۔تیرے گال مسلسل زلفوں میں خوشنما ہیں اور تیری گردن موتیوں کے ہاروں میں ۔۔۔(غزل الغزلات: ۱:۱۰)۔

انجیل مقدس میں موتی کی اہمیت اور قدر و قیمت کے بیان میں ارشاد فرمایا:

۔۔۔پاک چیز کتوں کو نہ دو، اور اپنے موتی سوروں کے آگے نہ ڈالو۔ ایسا نہ ہو کہ وہ ان کو پاؤں تلے روندیں اور پلٹ کر تم کو پھاڑ دیں۔۔۔(متی: ۶:۷)۔

موتی کی کاروباری اہمیت کا ذکر کرتے ہوئے فرمایا:

پھر آسمان کی بادشاہی اس سوداگری کی مانند ہے جو عمدہ موتیوں کی تلاش میں تھا۔ جب اسے بیش قیمت موتی ملا تو اس نے جو کچھ اس کا تھا سب بیچ ڈالا اور اسے مول لے لیا (متی ۴۶،۴۵:۲۹)۔

عورتوں کو آرائش و زیبائش کے بارے میں نصیحت کے سلسلہ میں ارشاد فرمایا:

۔۔۔اسی طرح عورتیں حیادار لباس سے شرم اور پرہیزگاری کے ساتھ اپنے آپ کو سنواریں۔ نہ کہ بال گوندھنے اور سونے اور موتیوں اور قیمتی پوشاک سے ۔۔۔(۱-تیمتھیس ۲:۹)۔

دنیا کے مال و اسباب میں سے ان چیزوں کا خصوصی ذکر کیا گیا ہے۔ جن کے لیے انسان لالچ اور حرص میں مبتلا ہوتا ہے۔

۔۔۔اور وہ مال یہ ہے، سونا، چاندی، جواہر، موتی اور مہین کتانی اور ارغوانی اور ریشمی اور قرمزی کپڑے اور ہر طرح کی خوشبودار لکڑیاں اور ہاتھی دانت کی طرح طرح کی چیزیں اور نہایت بیش قیمت لکڑی اور پیتل اور لوہے اور سنگ مرمر کی طرح طرح کی چیزیں (مکاشفہ ۱۸:۱۲)۔

جنت کی خوبصورتی کے بیان میں اس کی فصیل اور بنیادوں کی تفصیل میں بتایا گیا کہ

اس شہر پناہ کی دیواریں ہر قسم کے قیمتی پتھروں سے تھیں۔ مثلاً پہلی دیوار سنگ یشب کی، دوسری نیلم کی۔

۔۔۔اور بارھویں یاقوت کی اور بارہ دروازے بارہ موتیوں کے تھے اور ہر دروازہ ایک موتی کا تھا اور شہر کی سڑک شفاف شیشہ کی مانند خالص سونے کی تھی۔۔۔ (مکاشفہ ۲۱:۲۱)۔

جنت کی یہ تفصیل نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی اس حدیث سے ملتی جلتی ہے جس میں فرمایا گیا کہ انصاف کرنے والوں کے لیے جنت میں ایسے خیمے تیار کیے جائیں گے جو موتی سے بنے ہوں گے اور یہ موتی اندر سے خالی ہوں گے، مقصد یہ ہے کہ اندر سے خالی ہونے کی وجہ سے ان میں رہائش رکھنی ممکن ہوگی۔

موتی کی اہمیت اس کا شفاف، چمکدار، بے نشان اور ملائم ہونا ہے۔ کتاب مقدس میں کسی جگہ موتی کو کھانے یا دوا کے طور پر ذکر نہیں کیا گیا۔

متی کی انجیل مقدس میں سوروں کے آگے موتی ڈالنے کا تذکرہ ہوا۔ معنی کے لحاظ سے آیت ایک مشہور حدیث سے ملتی ہے۔ جس کے مطابق کسی بے قدر کو علم سکھانا بالکل ایسا ہے کہ جیسے کسی سور کے گلے میں سونے، چاندی، اور موتی کا ہار ڈال دیا جائے۔

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت ابوسعید الخدریؓ روایت کرتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

ادنی اهل الجنة الذی له، ثمانون الف خادم، و اثنتان وسبعون زوجة وتنصب له، قبة من لؤلؤ وزبرجد ویاقوت کما بین الجابیة والصنعاء (ترمذی)

(جنت میں جانے والے کمتر شخص کے لیے بھی اسی ہزار خادم، ۷۲ بیویاں ہوں گی۔ اور اس کے لیے ایک ایسا مسکن تیار کیا جائے گا جو

موتی اور یاقوت اور زمرد سے بنا ہوگا اور اس کی وسعت اتنی ہوگی
جتنی جابیہ سے صنعاء کا فاصلہ ہے)

اسی فضیلت کو حضرت ابوموسیٰ اشعری لسانِ رسالتؐ سے یوں روایت کرتے ہیں۔

ان للمؤمنين في الجنة لخيمة من لؤلؤة واحدة مجوفة.
عرضها وفي رواية طولها ستون ميلا. (بخاری و مسلم)

(ایمان والوں کے لیے جنت میں ایسے خیمے نصب کیے جائیں گے
جو ایک موتی سے بنے ہوں گے اور اندر سے خالی ہوں گے (تاکہ
رہائش ممکن ہو سکے) ان کی چوڑائی اور ایک روایت میں لمبائی ساٹھ
میل ہوگی)

حضرت ابو ہریرہؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔

انّ اهل الجنة يوضع لهم منابر من نور ومنابر من لؤلؤ
ومنابر من ياقوت وزبرجد وذهب و فضة.. (مشکوٰۃ
المصابیح)

(جنت میں جانے والوں کے لیے عمدہ منبر تیار کیے گئے ہیں۔ جن
میں نور سے بنے ہوئے، موتی سے بنے ہوئے، یاقوت سے بنے
ہوئے، زمرد سے بنے ہوئے اور سونے اور چاندی سے بنے ہوئے
ہوں گے)

حضرت انس بن مالکؓ جنت میں جانے والوں کی شان کے بارے میں رسول اللہ
صلی اللہ علیہ وسلم سے روایت کرتے ہیں:

ان عليهم التيجان ان ادنى لؤلؤة منه لتضئ مابين
المشرق والمغرب... (ترمذی)

(ان کے لیے تاج ہوں گے جن میں سب سے ادنیٰ چیز موتی ہوگی۔

اور اس کی چمک مشرق سے مغرب تک محسوس ہو رہی ہوگی)

جنت کی تعمیر کے سلسلہ میں حضرت ابو ہریرۃؓ نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے سنا کہ۔

ان الجنة حصبائها اللؤ لؤ والیا قوت (احمد ترمذی، دارمی)

(جنت میں (راستوں کے اطراف میں) جو پتھر ہوں گے وہ حقیقت میں موتی اور یاقوت ہوں گے)

حضرت نواس بن سمعانؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے روز حشر حضرت عیسیٰ علیہ السلام کے مرتبہ کے بارے میں فرمایا:

اذا طاطأ راسه قطر واذا رفعه تحدر منه مثل جمان كاللؤ لؤ.. (ترمذی)

(جب وہ اپنا سر نیچے کریں گے تو اس سے قطرے گریں گے اور جب دوسرا اوپر اٹھائیں گے تو بھی قطرے گریں گے اور وہ موتی کی طرح کے ہوں گے)

حضرت ابو ہریرۃؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ قیامت کے دن:

كل ناس بامامهم. قال يدعى احدهم فيعطى كتابا بيمينه ويمدله في جسده ستون ذراعا ويبيض وجهه ويجعل على راسه تاج من لؤ لؤ يتلألأ فينطلق الى اصحابه فيرونه من بعده فيقولون اللّٰهم ائتنا بهذا وبارك لنا في هذا حتى ياتيهم فيقول لهم ابشروا لكل رجل منكم مثل هذا. (ترمذی)

(روز حشر لوگ اپنے اماموں کے ساتھ ہوں گے۔ ایک ایک بلایا جائے گا۔ جب اس کا اعمال نامہ اس کے دائیں ہاتھ میں دیا جائے گا

تو اس کو ستر لباس پہنانے کے علاوہ سر پر موتیوں کا تاج رکھا جائے گا
جو چمکے گا اور چہرہ سفید ہو گا اس کے ساتھی اس کو پاس بلائیں گے اور
وہ اللہ سے اسی طرح کی فضیلت کی استدعا کریں گے۔ پھر فرمایا
جائے گا کہ خوش ہو جاؤ کہ سب کو ایسے ہی عزت ملے گی)

محدثین کے مشاہدات

قرآن مجید میں موتی اور اس کے فوائد کا ذکر ہے اس کے باوجود محدثین نے ان کے فوائد کے بارے میں کوئی توجہ نہیں کی۔ موتیوں کی مالا کو حلیہ اور موتی کو عربی میں لٔولٔو لٔولٔو کہتے ہیں لیکن محمد احمد ذہبیؒ کے علاوہ متقدمین نے ان کا کوئی ذکر نہیں کیا۔ موتی کے بارے میں ذہبیؒ بیان کرتے ہیں:

> اپنی حرارت کے لحاظ سے یہ معتدل ہے اور اس کی ٹھنڈک بھی معتدل ہے۔ گھبراہٹ، اضطراب، ڈر، دہشت اور رنج کے لیے مفید ہے۔ اس کو کھانے سے خارش کم ہو جاتی ہے۔ اس کو آنکھ میں ڈالنے سے رطوبت کا اخراج ختم ہو جاتا ہے۔ اسے منہ میں رکھنے سے دل کو طاقت ملتی ہے کیونکہ اللہ تعالیٰ نے قرآن مجید میں اس کا ذکر کیا ہے۔

محدث ابو نعیم اصفہانی نے احادیث نبوی کا ایک شاندار ذخیرہ ذاتی کاوشوں سے جمع کیا ہے۔ جسے انہوں نے ”حلیہ“ کا نام دیا ہے۔ جس کے لفظی معنی موتیوں کا ہار ہے۔

احادیث میں موتی کا ذکر بطور زیور، لباس ایک خوبصورت اور چمکدار قیمتی چیز کے طور پر آیا ہے۔ قرآن مجید میں بھی موتی اسی صفت کی بنا پر مذکور ہوا۔ موتی کے کمالات میں اس کی چمک، ہموار، ملائم، خوبصورت اور جاذب ہونا ہے۔ ان ہی صفات کی بنا پر اس کی قیمت متعین ہوتی ہے۔ یہ خواہ کتنا ہی چھوٹا کیوں نہ ہو بیکار نہیں ہوتا۔ اس لیے احادیث میں اس کا ذکر خوبصورتی اور قیمت کے نقطہ نظر سے کیا گیا ہے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس کو علاج میں کوئی اہمیت نہیں دی۔ اس کی وجہ یہ بھی ہو سکتی ہے کہ فوائد معمولی ہونے کے ساتھ قیمت زیادہ ہے یا ان کی گرامی رائے میں اس میں دوائی صفت نہ تھی اس لیے انہوں نے کسی بیماری کے علاج میں موتی کا ذکر نہیں فرمایا۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات

اطباء قدیم نے فوائد اور اثر کے لحاظ سے موتی کو نباتات، حیوانات اور پتھروں کے درمیان کی چیز قرار دیا ہے۔ جس میں ان تینوں کے فوائد شامل ہیں، اسے سمندر سے نکالنے کے دو بہترین موسم ہیں۔ چیت اور بیساکھ، جس موتی میں سوراخ کیا گیا ہو اسے علاج میں استعمال نہ کیا جائے۔

موتی بنیادی طور پر فرحت اور لطافت پیدا کرتا ہے۔ اعضائے رئیسہ کو قوت دیتا ہے۔ جسم کے کسی بھی حصہ سے کسی بھی وجہ سے اور خاص طور پر تھوک کے ساتھ آنے والے خون کو بند کرتا ہے۔ منہ سے بدبو دور کرتا ہے۔ دمہ، خفقان، وسواس، جنون، دل، جگر اور گردہ کی بیماریوں میں مفید ہے۔ جسم کے سدے کھولتا ہے۔ پتھری کو خارج کرتا ہے۔ یرقان کو دور کرتا ہے۔ صفراوی اور خونی دستوں کو بند کرتا ہے۔ پیشاب کی جلن کو دور کرتا ہے۔ بواسیر کی وجہ سے آنے والے اور کثرتِ حیض کے خون کو روکتا ہے۔ ابن زید سے منقول ہے کہ منہ میں ثابت موتی کو رکھ کر چوسنے سے دل کو طاقت آتی ہے۔ منہ سے بدبو دور ہوتی ہے اور جذام سے فائدہ ہوتا ہے۔

زمانہ قدیم سے آنکھ کے علاج اور سرمہ بنانے میں موتی کا استعمال جاری ہے۔ کہتے ہیں کہ موتی آنکھ کی سوزش کو مندمل کرتا ہے۔ ناخونہ، ضعفِ بصارت، جالا اور پانی بہنے کو بند کرتا ہے۔

موتی کا سفوف دانتوں پر ملنے سے مسوڑھے تندرست اور دانت چمکدار ہوتے ہیں۔ مقامی طور پر اس کے سفوف سے زخم جلد بھرتے ہیں، چہرے سے چھیپ، چھائیں، کلف دور

ہو جاتے ہیں۔ اطباء قدیم اس کے استعمال کے ایک نسخہ میں اسے عرق گلاب یا عرق بید
مشک میں بارہ روز کھرل کرنے کے بعد دو ماشہ صبح نہار منہ کھانے کا طریقہ بتاتے ہیں۔
ارسطو سے منقول ہے کہ یہ کھرل کردہ موتی برص کے داغوں پر دو تین مرتبہ لگانے سے
داغ مٹ جاتے ہیں۔
طب یونانی میں موتی کا نام بڑی اہمیت سے لیا جاتا ہے لیکن کتابوں میں اس کے فوائد
اور ترکیب استعمال کی فہرست بڑی مختصر ہے۔ ویدوں اور اطباء نے اس کے جتنے بھی فوائد
گنوائے ہیں ان میں سے کچھ تو اس میں موجود کیلشیم کی وجہ سے ہیں اور کچھ براہ راست موتی
سے متعلق نہیں بلکہ نسخہ سازی کے دوران صافی اجزاء سے ہیں۔ طب میں موتی کے مشہور
مرکبات آخر میں دے دیے گئے ہیں۔
کحل الجواہر ایک مفید سرمہ ہے جسے آنکھوں کی متعدد بیماریوں میں مفید پایا گیا ہے۔

کیمیاوی تجزیہ

ساخت کے لحاظ سے موتی اور سیپی میں کوئی فرق نہیں بلکہ بعض ماہرین مرجان کو بھی
اسی نوعیت سے قرار دیتے ہیں۔ یہ امر مسلم ہے کہ ان سب کی ساخت میں استعمال ہونے
والا کیمیاوی عنصر کیلشیم ہے۔ کیلشیم کے جو نمک اس میں پائے جاتے ہیں ان میں سب سے
زیادہ کیلشیم کاربونیٹ یا ARAGONITE ہے۔ موتی کی بیرونی سطح پر چمک اور ملائمت اور
سیپی کے اندرونی حصہ پر چمک ملائمت اور نرمی جس چیز سے آتی ہے اسے NACRE کہتے
ہیں۔ یہ اسے ملائم رکھتی اور چمک دیتی ہے۔ اسے ایک طرح کا چمکدار اینمل کہہ سکتے ہیں۔
سیپی کی بیرونی سطح کھردری اور سخت ہوتی ہے۔ اس کی ساخت میں سینگ کی طرح کی
ایک چیز CONCHIOLINE استعمال ہوتی ہے۔ کیمیاوی تجزیہ سے معلوم ہوا ہے کہ اس
کھردری اور سخت چیز میں کیلشیم کے علاوہ ALBUMINOID بھی استعمال ہوتے ہیں۔
موتی کو آگ میں جلانے یا بھسم کرنے کے بعد میسر آنے والی چیز کیلشیم ہے اور تقریباً

یہی چیز سیپی کو جلانے سے حاصل ہوتی ہے اس لیے اطباء قدیم میں سے بھی بعض استادوں کی رائے تھی کہ نسخوں میں موتی جیسی گراں چیز رکھنے کی بجائے سیپی تجویز کی جائے کیونکہ دونوں کی کیمیاوی ساخت اور طبی اثرات بالکل ایک ہیں البتہ فرانسیسی میں سیپی کو بھی NACRE کہتے ہیں۔ یعنی کہ یہ بذات خود انیمل کا مجموعہ ہے۔

جدید مشاہدات

موتی کم گہرے سمندروں کے ریتلے کناروں کے قریب پایا جاتا ہے۔ امریکہ میں ایسے بہت سے ہوٹل موجود ہیں جہاں پر سمندری خوراک ملتی ہے۔ بعض ہوٹلوں میں بند سیپیاں گراں قیمت پر گاہکوں کو دی جاتی ہیں۔ وہاں پر مشہور ہے کہ سیپی کے اندر کا جانور کھانے سے جسم کو طاقت آتی ہے۔ لوگ اس طاقت کے حصول کے شوق میں سینکڑوں ڈالر صرف کر کے یہ سیپی لیتے ہیں۔ اسے کھول کر اندرونی جانور پر نمک، مرچ اور سرکہ چھڑک کے چمچے کے ساتھ ثابت کا ثابت نگل لیتے ہیں۔ اس ضمن میں کچھ دلچسپ مسائل بھی پیدا ہوئے۔ کچھ گاہکوں نے جب سیپی کھولی تو اندر سے موتی برآمد ہوئے۔ ہوٹل والوں کا کہنا تھا کہ ہم نے سودا سیپی کا کیا ہے۔ اس لیے موتی ہماری ملکیت ہے۔ گاہک کا موقف تھا کہ میں نے بند سیپی کا سودا کیا ہے۔ اندر سے جو بھی نکلے وہ میرا ہے۔ معاملے عدالتوں میں گئے اور فیصلہ ہوا کہ گاہک جب بند سیپی خریدے گا تو اندر سے نکلنے والی ہر چیز اس کی ہوگی۔ جبکہ ہوٹل والے اب مینو میں صرف اندر کے جانور کی قیمت بتاتے ہیں اور ساتھ ہی یہ واضح کر دیتے ہیں کہ اس کے اندر سے جانور کے علاوہ جو کچھ بھی نکلے گا وہ ہوٹل کا ہوگا جبکہ ایسے ہوٹل بھی ہیں جو پوری سیپی بیچتے ہیں، اندر سے جو نکلے گا وہ گاہک کی قسمت، لیکن ان کی قیمت زیادہ ہوتی ہے۔

سیپی سے موتی نکالنے کے بعد ایک بوٹی SASBANIA ACULEATA (جوکا) کے پتوں کے ساتھ تھوڑی دیر ابالتے ہیں جس سے موتی سخت اور چمکدار ہو جاتا ہے جبکہ بعض

جو ہر بسنا یا ہا تھیا اور بدا گا جسے نباتاتی زبان میں AGATIGRANDIFLORA کہتے ہیں اور دریائے گنگا کے ڈیلٹا میں پائے جانے والے پھولوں کے ساتھ ابالتے ہیں۔

موتی کے طبی فوائد اس کو پیسنے کے بعد شروع ہوتے ہیں۔ بنیادی طور پر موتی ملطف، مسکن، مفرح اور رقے آور بیان کیا گیا ہے۔ سید صفی الدین اس کو مقوی اعضاء رئیسہ، قابض، خون کو روکنے والا، مقوی قلب، مانع امراض متعدی، دماغی مسائل جیسے کہ وسواس، جنون، خفقان میں مفید، ضعف معدہ و جگر، گردہ کے لیے اکسیر، اور جریان، کثرت حیض، اسہال کا شافی علاج قرار دیتے ہیں۔

ویدک طب میں موتی کو پیس کر راستے چلنا RUMEX VESICARIUS کے پتوں کے عرق میں کھرل کیا جائے۔ پھر لیموں کاٹ کر اس سفوف کو اس کے اندر رکھ دیں۔ یہ لیموں دھان کے ڈھیر میں ایک ہفتہ کے لیے دبا دیں۔ ہفتہ بعد اس سفوف کو کٹھالی میں ڈال کر ایک گھنٹہ آگ دیں۔ نکال کر اس سفوف کے ۲ گرین صبح ناشتہ کے بعد دیں۔ یہ سفوف مکتا بھسم کہلاتا ہے اور یقین کیا جاتا ہے کہ یہ جسم کو طاقت دیتا ہے۔ کھانسی، دمہ، تپ دق، ہلکے بخار، مرگی، بواسیر، لیکوریا، اعصابی کمزوری اور دردِ شقیقہ میں مفید ہے۔

ایک دوسرے نسخہ میں موتی کو لوہے چون، عود ہندی، میٹھا تیلیہ، سپاری کے ساتھ عرق سونف میں کافی مدت کھرل کیا جاتا ہے۔ یہ ''چتن تا کارسا'' ہے۔ اس کی ۴ گرین مقدار صبح دی جاتی ہے اور کہتے ہیں کہ یہ امراضِ جگر اور مرارہ میں اکسیر ہے۔

اسی طرح کا ایک آریو ویدک نسخہ ''وسنت کسمکا رارسا'' کے نام سے مشہور ہے جس میں موتی کو سیماب (پارا) کے ساتھ کھرل کر کے اسے چولہے پر اس طرح رکھیں کہ برتن کو براہِ راست گرمی نہ پہنچے، بلکہ چولہے پر کڑاہی میں ریت رکھی جائے جس کے اندر دوائی والا برتن ہو۔ جب خشک ہو جائے تو اس کا ایک گرین صبح شام شہد کے شربت کے ساتھ دیا جاتا ہے اور امید کی جاتی ہے کہ اس سے تپ دق میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس نسخہ میں پارا غیر پسندیدہ عنصر ہے اور اس کا استعمال خطرناک ہو سکتا ہے۔

جدید اطباء موتی، مرجان کو بھسم کرنے کے بعد کافور، دارچینی، لونگ، سرخ مرچ، چندبید ستر، سونٹھ، کستوری اور کھانڈ کھرل کرتے ہیں۔ اجزاء کے لحاظ سے یہ نسخہ مفید معلوم ہوتا ہے۔

وید قلعی، سونا، سکہ، لوہے چون وغیرہ کے ساتھ موتی اور مرجان کا کشتہ بناتے ہیں۔ اس نسخہ کے اکثر اجزا مضر صحت ہیں۔

''دوا والمسک'' ایک مشہور مرکب ہے جس میں ۲۹ اجزاء ہیں۔ جن میں عنبر، ابریشم، کستوری، ورق نقرہ اور موتی ہوتے ہیں۔ قیافہ ہے کہ یہ مرکب دل اور اعصاب کے لیے مفید ہوگا۔

''جوارش لــــؤلـــؤ'' میں موتی کے ساتھ زیرہ، دارچینی، مصطگی رومی، جند بیدستر، جٹامسی وغیرہ شامل کر کے تقویت قلب اور استقاط حمل کو روکنے کے لیے دیتے ہیں۔ نسخہ مفید معلوم ہوتا ہے۔

موتی کے ساتھ تر پھلا، زنگار کھرل کر کے ذیابیطس میں افادیت کے ساتھ دیا جاتا ہے۔ اگر ذیابیطس میں فائدہ نہ بھی ہو تو کمزوری کے لیے مفید ہوگا۔

بھارت اور پاکستان کے شفاخانوں میں موتی کے جو مرکبات عام طور پر تیار ہوتے ہیں اور وہ کہ جن کی افادیت عرصہ دراز کے استعمال سے ثابت ہو چکی ہے ان میں معجون جالینوس لــــؤلــــؤی، خمیرہ مروارید، مفرح یاقوتی، کشتہ مروارید، کشتہ صدف، خمیرہ صدف، زیادہ شہرت رکھتے ہیں۔

موتی کے بارے میں آریو ویدک طب کے جدید نسخے اور موتی کو دوبارہ اہمیت ایک بھارتی سائنس دان مسٹر بی۔ سی لدے کے مشاہدات سے ماخذ ہیں۔ انہوں نے اپنی طرف سے موتی کو ایسی دواؤں سے مرکب کیا ہے جو خود بھی مفید ہیں۔

-☆-

وہیل ۔۔۔ عنبر

WHALE

PHYSETER MACROCEPHALUS

دنیا میں سب سے بڑا حیوان وہیل ہے۔ کہنے میں تو اسے مچھلی ہی کہا جاتا ہے لیکن یہ مچھلی کم اور گائے زیادہ ہے۔ مچھلی یہ اس لیے ہے کہ پانی میں رہتی ہے لیکن یہ انڈے نہیں دیتی اور اپنے بچوں کو دودھ پلاتی ہے۔ یہ گلپھڑوں کے ذریعہ سانس نہیں لیتی۔ تقریباً آدھ گھنٹہ کے بعد سطح سمندر کے اوپر آ کر اگلے نصف گھنٹہ کے لیے ہوا بھر کر ڈبکی لگا لیتی ہے۔ اگرچہ کچھ مچھلیاں اس سے زیادہ عرصہ بھی سانس روک سکتی ہیں۔

وہیل کو حیوانی درجہ بندی کی قسم CETACEA سے قرار دیا گیا ہے، اس صنف کے جانور پانیوں میں رہتے اور اپنے بچوں کو دودھ پلاتے ہیں۔ اس سلسلہ کے بڑے جانور مثلاً وہیل برفانی سمندروں میں رہتے ہیں جبکہ چھوٹے DOLPHINS وغیرہ عام سمندروں، دریاؤں اور حتیٰ کہ میٹھے پانیوں کی جھیلوں میں بھی ملتے ہیں۔

ماہرین حیوانات نے وہیل کی متعدد قسمیں بیان کی ہیں جو ایک دوسرے سے شکل، صورت، سر کی موٹائی اور دانتوں کے لحاظ سے مختلف ہیں۔ جن میں دانتوں کی تعداد دو سے تین سو تک ہو سکتی ہے۔ خیال کیا جاتا ہے کہ ابتدا میں وہیل کا تعلق زمین پر رینگنے والے خونخوار جانوروں سے تھا لیکن حالات کے ناسازگار ہونے کی بدولت اس نے آہستہ آہستہ سمندروں میں رہائش اختیار کر لی۔ اندازہ لگایا گیا ہے کہ موجودہ شکل کو معرض وجود میں

آ ئے تقریباً ۵۰،۰۰۰،۰۰۰ سال کا عرصہ گزرا ہے۔ اس طویل عرصہ میں اس کی چند قسمیں ختم ہو گئی ہیں۔ ان کی بصارت معمولی ہے لیکن سماعت کے لحاظ سے یہ انسان سے دس گنا زیادہ اہلیت رکھتی ہے بلکہ یہ ایسی آوازیں بھی سن سکتی ہے جن کو انسانی کان سننے کے قابل نہیں ہوتے۔

وہیل کا وزن اور لمبائی اس کی قسم پر منحصر ہے اور یہ ۴،۳ فٹ سے ۱۰۰ فٹ تک ہو سکتی ہے۔ یہی حال ان کے وزن کا ہے۔ اب تک سب سے بڑی وہیل کا وزن ۱،۳۶،۰۰۰ کلو گرام یا ۱۵۰ ٹن پایا گیا ہے۔ حال ہی میں کراچی کے ساحلوں کے پاس گرم پانی میں رہنے والی ایک وہیل پکڑی گئی ہے جس کا وزن ۹۰۰ من پایا گیا۔ کچھ قسمیں موسم اور خوراک بلکہ زچگی کے لیے اپنے ٹھکانے تبدیل کرتی رہتی ہیں۔ اس نقل مکانی کے دوران ان کی رفتار ۳۵ میل فی گھنٹہ سے زیادہ بھی ہو سکتی ہے۔ مشاہدہ کیا گیا ہے کہ ان کی سیاحت کا علاقہ ۳۰۰۰ میل تک ہوتا ہے۔

توریت مقدس اور قرآن مجید میں ایک ایسی مچھلی کا تذکرہ ملتا ہے جس نے خدا کے ایک برگزیدہ نبی حضرت یونس علیہ السلام کو نگل لیا۔ وہ چند دن اس کے پیٹ میں رہے۔ پھر ان کو قدرت خداوندی سے باہر نکال لیا گیا۔ اس کے معدہ کی ساخت اور چبانے کا انداز جداگانہ ہے۔ وہیل دانت ہونے کے باوجود شکار کو چباتی نہیں، بلکہ اسے سالم نگل جاتی ہے۔ اس کے معدہ میں شکار کو رکھنے اور اس کو ہضم کرنے کے کمرے علیحدہ ہیں۔ یہی وہ باعث تھا جس سے حضرت یونس علیہ السلام اس کے پیٹ میں جانے کے باوجود زندہ رہے۔

وہیل میں فہم و فراست دوسرے جانداروں سے قدرے زیادہ ہوتی ہے۔ اگرچہ اس کی کچھ قسمیں تنہائی پسند ہیں لیکن مصیبت کے وقت ایک دوسرے کے کام آنا ان کا خاصہ ہے۔ اگر کوئی مچھلی بیمار ہو یا زخمی ہو جائے تو دوسری مچھلیاں اس کے ساتھ جسم سے جسم ملا کر اسے کھینچ کر خطرے والی جگہ سے نکال لے جاتی ہیں۔ زچگی کے دوران اپنی بہن کا ساتھ دیتی

ہیں۔ ان میں مامتا سالوں تک موجود رہتی ہے۔ ماں کا دودھ دھار کی صورت بچے کے منہ میں زبردستی داخل کیا جاتا ہے۔ بچہ جوان بھی ہو جائے تب بھی ماں سے تعلق نہیں توڑتا بلکہ ہر پریشانی کی حالت میں ماں کے پاس آ جاتا ہے۔

وہیل کی تقریباً ایک سو قسموں میں سے SPERM WHALE کے سر سے حاصل ہونے والا تیل اگرچہ مقدار میں کافی ہوتا ہے لیکن اسے کھایا نہیں جاتا۔ اسے SPERMACETI کہتے ہیں۔ یہ تیل صنعت، سامانِ تزئین اور مرہمیں بنانے میں کام آتا ہے جبکہ وہیل کا گوشت انسانی خوراک اور جانوروں کی خوراک میں استعمال ہوتا ہے۔ اس کی ہڈیوں کا چورا کھاد میں کام آتا ہے۔

سپرم وہیل کا فضلہ ایک مشہور قیمتی دوائی ''عنبر اشہب'' ہے۔ لوگ اسے افریقہ اور جنوبی امریکہ کے ساحلوں کے پاس سمندر میں تیرتے ہوئے دیکھ کر اکٹھا کر لیتے ہیں شکل و صورت سے بھی کسی جانور کا گوبر معلوم ہوتا ہے۔

وہیل کی چھوٹی قسم ذولفن عقلمند اور سوشل ہے۔ اسے اگر سدھایا جائے تو بہت سے کھیل سیکھ سکتی ہے۔ اس کی اس صلاحیت سے امریکی بحریہ نے فائدہ اٹھایا ہے اور وہ آبدوزوں اور سرنگوں کا پتہ چلانے کے لیے ان مچھلیوں کو کام میں لا رہے ہیں۔

وہیل پکڑنے کی صنعت برطانیہ، ناروے اور ہالینڈ سے نکل کر امریکہ گئی، اور اب دنیا میں سب سے بڑے بیڑے جاپان اور روس کے ہیں، ان کے پکڑنے میں جدید توپیں، بم اور بجلی کو بیٹرا استعمال ہوتے ہیں۔ لیکن ان کی نسل کے تحفظ کے لیے نوعمر جانوروں یا بچے والی ماں کو پکڑنا منع ہے۔ ہر موسم میں شکار کی تعداد متعین کی جاتی ہے اور جہاں ان کی تعداد کم ہوتی ہے۔ وہاں سے ان کا شکار ممنوع کر دیا جاتا ہے۔ وہیل کے دودھ میں آدھی چکنائی ہوتی ہے۔ لسی کی طرح گاڑھا ہونے کی وجہ سے یہ پیا نہیں جا سکتا۔ اس کا گوشت نہایت گہرا سرخ اور چربی سیال ہوتی ہے۔

ارشاداتِ ربانی

وان یونس لمن المرسلین۔ اذابق الی الفلک المشحون۔ فساھم فکان من المدحضین۔ فالتقمہ الحوت وھو ملیم۔ فلولا انہ کان من المسبحین۔ للبث فی بطنہ الی یوم یبعثون۔۔۔ (الصافات:۱۳۹تا۱۴۴)۔

(بیشک یونسؑ ہمارے فرستادگان میں سے تھے۔ جب وہ فرار ہو کر کشتی پر سوار ہو گئے تو قرعہ اندازی پر وہ سمندر میں دھکیلے جانے کے مستحق قرار پائے۔ ان کو مچھلی نے نگل لیا اور وہ اپنے آپ کو ملامت کرنے لگے اور وہاں حمد و ثنا کرتے رہے۔ وہ اس مچھلی کے پیٹ میں ایک مقررہ مدت تک محبوس رہے)

حضرت یونس علیہ السلام اپنی قوم کی جانب سے مسلسل بے اتفاقی کی وجہ سے تنگ آ کر اپنے مشن کو چھوڑ کر وہاں سے بھاگ گئے۔ انہوں نے چاہا کہ وہ کشتی میں سوار ہو کر کسی دور دراز بستی میں چلے جائیں جہاں لوگ ان کو نہ جانتے ہوں۔ لیکن سمندر میں شدید طوفان آ گیا۔ ملاحوں نے محسوس کیا کہ ہمارے عرشہ پر کوئی ایسا غلام ہے جو اپنے آقا سے بھاگ کر آیا ہے۔ چنانچہ انہوں نے غلام کا پتہ چلانے کے لیے تین مرتبہ قرعہ اندازی کی۔ تینوں مرتبہ حضرت یونس علیہ السلام کا نام نکلا۔ اور ملاحوں نے ان کو اٹھا کر سمندر میں پھینک دیا۔ طوفان تھم گیا۔ دوسری طرف اللہ تعالیٰ نے ایک مچھلی کو مامور کیا کہ وہ حضرت یونس علیہ السلام کو نگل لے۔ جیسے ہی وہ سمندر میں گرے، مچھلی نے ان کو نگل لیا۔ اس نے نہ تو ان کا گوشت کھایا اور نہ ہی ان کی ہڈیاں توڑیں۔ مچھلی کے پیٹ میں یہ خدا کی حمد بیان کرتے، اپنے گناہ کی توبہ کرتے اور ایک روایت کے مطابق باقاعدہ نماز پڑھتے رہے۔ وہاں پر انھوں نے مسلسل مناجات اور ندامت کے اعتراف سے اپنے رب کی خفگی دور کی اور مچھلی

نے ان کو کنارے پر اگل دیا، جہاں وہ اپنی نقاہت کے دور ہونے تک کدو کی بیل کے نیچے پڑے رہے۔

اس واقعہ میں ہماری موجودہ دلچسپی مچھلی سے ہے۔ یہ مچھلی جسامت میں اتنی بڑی تھی کہ وہ ایک سالم شخص کو چبائے بغیر نگل گئی۔ وہ تکلیف کے بغیر وہاں چند دن رہے یعنی وہاں اتنی کھلی جگہ موجود تھی۔ اس لحاظ سے یہ مچھلی صرف وہیل ہو سکتی ہے۔

کتاب مقدس

توریت مقدس میں حضرت یونس علیہ السلام کا واقعہ بیان کرتے ہوئے فرمایا گیا کہ یوناہ خداوند کے حضور سے بھاگ کر ترسیس جانے کے لیے یافا پہنچا اور وہاں سے انہوں نے جہاز پر کرایہ دے کر سواری کی۔ جہاز چلتے ہی آندھی آئی اور خداوند نے شدید طوفان بھیج اور جہاز کے تباہ ہونے کا اندیشہ پیدا ہو گیا۔ جہاز کو ہلکا کرنے کے لیے سامان سمندر میں پھینک دیا گیا۔ مگر طوفان کا زور کم نہ ہوا تو انہوں نے قرعہ ڈالا کہ یہ عذاب کس کی وجہ سے طاری ہوا۔ قرعہ یوناہ کے نام نکلا، انہوں نے اعتراف کیا کہ وہ خداوند کے حضور سے بھاگے ہیں۔ انہوں نے خود مشورہ دیا کہ مجھے اٹھا کر سمندر میں پھینک دو تو طوفان کا زور ختم ہو جائے گا۔ سو انہوں نے یوناہ کو اٹھا کر سمندر میں پھینک دیا اور تلاطم موقوف ہوا۔

> ۔۔۔"تب وہ خداوند سے بہت ڈر گئے اور انہوں نے اس کے حضور قربانی گزاری اور نذریں مانیں۔ لیکن خداوند نے ایک بڑی مچھلی مقرر کر رکھی تھی کہ یوناہ کو نگل جائے اور یوناہ تین دن رات مچھلی کے پیٹ میں رہا۔ تب یوناہ نے مچھلی کے پیٹ میں خداوند اپنے خدا سے یہ دعا کی"۔۔۔ (یوناہ ۱۶، ۱۷:۱، ۱:۲)

توریت مقدس میں مذکور عبارت مختلف زبانوں میں ترجمہ ہے۔ اصل دعا سریانی زبان میں ہے۔ حقیقت یہ ہے کہ خداوند کی بارگاہ میں اگرچہ کسی بھی مضطرب کی دعا کو

پذیرائی میسر آسکتی ہے لیکن دعا اگر انھی الفاظ میں ادا کی جائے، جن میں یہ ادا اور قبول ہوئی تو ان کی اضافی برکت بھی شامل ہوتی ہے۔ قرآن مجید کے مطابق اس دعا کے الفاظ یہ تھے:

لا الٰه الا انت سبحنک انی کنت من الظالمین۔

(میرے لیے تیرے سوا اور کوئی معبود نہیں، تیری ذات پاک، اور والا صفات ہے۔ البتہ میں ہی نافرمانوں میں سے ہوا)

اس دعا کا اہم ترین پہلو قرآن مجید نے فرمایا:

فاستجبنا له ونجینه من الغم وکذلک ننجی المومنین۔

(ہم نے اس کی دعا کو قبول کیا اور اسے اس غم سے نجات دلوائی جس میں وہ مبتلا تھا۔ ہم اپنے اوپر ایمان رکھنے والوں کو اسی طرح مصیبت سے نکال لیا کرتے ہیں)

ارشاداتِ نبویؐ

حضرت جابر بن عبداللہؓ روایت فرماتے ہیں۔

بعثنا النبی صلی اللّٰه علیه وسلم فی ثلثمائة راکب وامیرنا ابوعبیدة بن الجراحؓ. فاتینا الساحل. فاصابنا جوع شدید. حتیٰ اکلنا الخبط. فالقی لنا البحر حوتًا (یقال) لها: عنبر. فاکلنا منه نصف شهر. وأدّهنا بودکه: حتیٰ ثابت اجسامنا. فاخذ ابوعبیدة ضلعًا من اضلاعه وحمل رجلاً علی بعیره ونصبه فمر تحته.

(مسلم)

ایک اور روایت میں اضافہ ہے کہ: وارسلوا منه الی النبی صلی اللّٰه علیه وسلم۔

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ہم تین سو سواروں کو حضرت ابوعبیدہ بن الجراحؓ کی قیادت میں گشت پر روانہ فرمایا۔ ہم ساحلی علاقہ کی سمت نکل گئے اور ہمارا راشن ختم ہو گیا۔ غذائی کمی اتنی ہو گئی کہ ہم نے کانٹے دار جھاڑیاں بھی کھائیں۔ کیا دیکھتے ہیں کہ سمندر نے ایک بہت بڑی مچھلی ساحل پر پھینک دی۔ ہم نے اس مچھلی کو آدھ مہینہ کھایا۔ پھر ابوعبیدہؓ نے ایک روز اس مچھلی کی پسلی لی اور اس کو کھڑا کیا، ایک شتر سوار آرام سے اس پسلی کے نیچے سے گزر گیا۔ مدینہ واپس آ کر ہم نے اس مچھلی کا کچھ گوشت نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں روانہ کیا اور انہوں نے اسے قبول فرمایا)

اس مچھلی کو عنبر کا نام دیا گیا۔ اب کی تحقیقات سے معلوم ہوا ہے کہ دواؤں میں استعمال ہونے والا عنبر یا عنبر اشہب اسی مچھلی کا فضلہ ہے۔ دلچسپ بات یہ ہے کہ اس سے عنبر کا سراغ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے عطا فرمایا۔

تین سو فاقہ زدہ سواروں نے اس مچھلی کو صبح شام پندرہ دن کھایا۔ جب مدینہ آئے تو ان کے تھیلوں میں ابھی اس کا گوشت موجود تھا۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے بھی اس میں سے نوش فرمایا۔ کیونکہ سمندر کا شکار حلال ہے۔ بیان سے ظاہر ہوتا ہے کہ یہ مچھلی وہیل تھی۔

محدثین کے مشاہدات

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے حضرت ابوعبیدہؓ بن الجراح کے لشکریوں کے لیے عنبر کا کھانا اس لیے حلال قرار دیا کہ سمندر کا شکار حلال ہے۔ پھر اس کا مردہ حلال ہے۔ اس جانور کی موت سمندر کے اندر واقع نہیں ہوئی بلکہ لہروں نے جب اسے کنارے پر اچھال دیا تو اس کی وفات پانی سے نکلنے کے باعث ہوئی۔ اس مسئلے پر امام ابن القیمؒ نے فقہی دلائل سے طویل بحث کی ہے۔

عنبر خوشبو کی بہترین قسموں میں سے ہے۔ بعض لوگ اسے فوائد میں کستوری سے بہتر قرار دیتے ہیں جو کہ درست نہیں کیونکہ کستوری کی خوشبو کو نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے بہترین قرار دیا ہے اور کستوری کا شمار جنت کی نعمتوں میں سے ہے۔

عنبر۔ دل و دماغ، حواس خمسہ اور جسمانی اعضاء کے لیے مقوی ہے۔ فالج، رعشہ اور لقوہ کے علاوہ باطنی بیماریوں، معدہ کے درد، ریاحی دردوں اور قولنج کے لیے مفید ہے۔ عنبر کو خالص کھایا جائے یا کسی معجون میں ملا کر استعمال کریں یا اس کی دھونی لینا یکساں مفید ہے۔ اس کی دھونی لینے یا بار بار سونگھنے سے زکام، نزلہ، سر درد اور درد شقیقہ کو آرام آ جاتا ہے۔

محمد احمد ذہبی بھی عنبر کو دل اور دماغ کو تقویت دینے والا قرار دیتے ہیں۔ بیان کرتے ہیں کہ یہ حواس کو نکھارتا ہے اسے عرق گلاب کے ساتھ استعمال کریں تو دل کی متعدد بیماریوں میں مفید ہے۔ لوگوں کا کہنا ہے کہ عنبر خوشبوؤں کا بادشاہ ہے۔ اگرچہ یہ مفروضہ درست نہیں لیکن یہ سر اور اعصاب کی اکثر بیماریوں میں مفید ہے۔ یہ جنون، نزلہ، کان اور ناک کی بیماریوں، سینہ کے امراض، سعال، دمہ اور سوزشوں میں حد درجہ مفید ہے۔

اطباءِ قدیم کے مشاہدات

اطباء قدیم نے زیادہ تر توجہ وہیل کی بجائے اس سے حاصل ہونے والے عنبر کی طرف دی ہے۔ آئینِ اکبری میں عنبر کو دریا میں اگنے والی نباتات بیان کیا گیا ہے۔ دوسرے اطباء نے اسے نباتات بیان کیا ہے پہلے مچھلیاں اسے کھاتی ہیں پھر اگل دیتی ہیں۔ عنبر ان نباتات کی ہضم شدہ صورت ہے، بعد کے اطباء کو مغربی جہاز رانوں کے مشاہدات سے یہ تو پتہ چل گیا کہ عنبر وہیل مچھلی کا گوبر ہے لیکن وہ نوعیت پر متفق نہ ہو سکے۔ ان کا خیال رہا ہے کہ وہیل مچھلی جب کسی خاص قسم کی غذا مثلاً حیوانات کو کھاتی ہے تو اس سے جو فضلہ بنتا ہے وہ عنبر ہے۔ حکیم علوی خان نے عنبر میں متعدد کیڑوں اور کوڑیوں کے ڈھانچے دیکھے۔ ممکن ہے یہ چیزیں ہضم نہ ہو سکنے کی وجہ سے فضلہ کے راستہ خارج کی گئی ہوں۔

اطباء نے شکل کے اعتبار سے اس کی کئی قسمیں بیان کی ہیں جیسے کہ زردی مائل ''عنبراشہب'' گول شکل والا ''عنبر شامہ'' جس پر سفید و سبز چھوٹے نقطے ہوں۔ وہ ''عنبر خشخاشی'' ہے۔ چونکہ اس کی قیمت زیادہ ہے اس لیے ملاوٹ کا رواج عام ہے۔

عنبر کو ارواح کا محافظ قرار دیا گیا ہے بلکہ حواس خمسہ ظاہری و باطنی کو قوی کرتا ہے۔ بو علی سینا کے نزدیک اس میں تقویت اور تفریح کی بڑی خاصیت ہے جس میں اس کی خوشبو زیادہ مددگار ہے۔ گیلانی کے مشاہدات میں کستوری سے زیادہ مفید ہے۔ چھ رتی روزانہ تین دن تک کھانے سے معدہ کا درد، خواہ نیا ہو یا پرانا، دور ہو جاتا ہے۔ اسے گرم تیل میں ملا کر سر پر ملنے یا نسوار لینے سے پرانا نزلہ، زکام، فالج اور لقوہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ ابن رضوان کی رائے میں اس کا لیپ کرنے سے دردِ شقیقہ کو آرام آ جاتا ہے۔ یہ بھوک بڑھاتا ہے۔ عنبر کی دھونی دینے سے بھی سر درد و عام جسمانی کمزوری، طبیعت کا انقباض دور ہو جاتے ہیں۔ معجون میں عنبر شامل کرنے سے یہ اعصابی بیماریوں از قسم لقوہ، فالج، رعشہ، کزاز اور جنون میں مفید ہے۔ پرانی کھانسی، پھیپھڑوں کے زخم، ضعفِ دل، خفقان، غشی، یرقان، استسقاء اور ضعفِ معدہ میں مفید ہے۔

ویدوں کے نزدیک یہ دل کو طاقت دیتا ہے۔ اسے پان میں رکھ کر کھلانے سے بلغم خارج ہوتی ہے۔ ایک نسخہ میں عنبر کے ساتھ سونے کے ورق، موتی اور شہد کھرل کر کے چٹانے سے جسمانی اور مردی طاقت میں اضافہ ہوتا ہے۔ ایک دوسرے نسخہ میں لونگ اور جائفل کے ساتھ بادی امراض کو دور کرنے میں دیا جاتا ہے۔ برہمی اور سنکھ میں شہد ملا کر چٹانے سے قوتِ حافظہ بہتر ہوتی ہے اور جنون جاتا رہتا ہے ایک مشہور نسخہ میں عنبر کے ساتھ کستوری، شنگرف اور زعفران ملا کر اسے پان کے پتوں کے پانی میں کھرل کر کے پسینے بند کرنے کے لیے دیتے ہیں اس نسخہ میں شنگرف کی موجودگی نقصانات کا باعث ہو سکتی ہے۔

حکیم سید صفی الدین نے اس کے فوائد کا خلاصہ بیان کرتے ہوئے اسے مفرح مقوی قلب و دماغ قرار دیا ہے۔ یہ حرارت غریزی کو بڑھاتا اور باہ کو تحریک دیتا ہے۔ عنبر زیادہ تر

اعصاب، دماغ اور دل کی بیماریوں میں افادیت کے ساتھ دیا جاتا ہے۔ چنانچہ فالج، لقوہ، رعشہ، کزاز، خفقان کے علاج میں استعمال کیا جاتا ہے۔ ضعف معدہ اور درد معدہ میں مفید ہے۔ اسے عام طور پر ضعف باہ کی ادویہ اور جسمانی ٹھنڈک کے علاج میں استعمال کرتے ہیں۔

طب یونانی میں اس کے مشہور مرکبات، خمیرہ گاؤزبان عنبری، مفرح نظام، خمیرہ ابریشم حکیم ارشد والا۔ دواء المسک معتدل جواہر دار ہیں۔ عنبر سے مشتق اور بھی کئی مرکبات آج کل مشہور ہیں۔ کچھ اطباء کا خیال ہے کہ عنبر گراں ہونے کی وجہ سے اکثر نسخوں میں شامل نہیں کیا جاتا۔ اس لیے دواساز نسخہ میں عنبر کی جگہ اس کی خوشبو شامل کر لیتے ہیں۔ علم الادویہ کی رو سے کستوری اور عنبر کے اکثر فوائد چونکہ اس کی خوشبو کی وجہ سے ہیں اس لیے اگر عنبر کی بجائے اس کی خوشبو بھی شامل کر لی جائے تو بھی فائدہ ہو جائے گا۔ اطباء قدیم میں گیلانی کی رائے میں اس کا دھواں بھی وہی اثرات رکھتا ہے جو عنبر کھانے کے ہیں۔

طب جدید کے ابتدائی دور میں عنبر نسخوں میں استعمال ہوتا رہا ہے۔ اصلی چیز کے حصول میں مشکل اور فوائد کے غیر یقینی ہونے کے باعث آہستہ آہستہ متروک ہو گیا۔

حکیم عبدالغنی خان نے وہیل مچھلی کی ماہیت اور اس سے حاصل ہونے والے عنبر کا بیان جدید خطوط پر کیا ہے۔ وہ اس کے دودھ کی تعریف میں بتاتے ہیں، کہ یہ روزانہ ساٹھ ستر من دودھ دیتی ہے جس کو دوہنے کے لیے ایک خاص آلہ ایجاد کرنا پڑا۔ اس کا دودھ گاڑھا، مفرح، شیریں اور خوش ذائقہ ہوتا ہے۔ اس کو پینے سے فرحت حاصل ہوتی ہے بلکہ تجزیہ کرنے والے اسے دوسرے کسی بھی دودھ سے زیادہ لذیذ قرار دیتے ہیں۔

اطباء کا خیال ہے کہ وہیل مچھلی کے دودھ میں بیماریوں کو روکنے والے اجزاء اسی مقدار میں ہوتے ہیں جس طرح یہ مچھلی کے تیل میں ہوتے ہیں۔ اس لیے یہ دودھ مچھلی کے تیل سے بھی عمدہ اور مفید ہے۔ وہیل کا بھیجا کھانے سے دق اور سل میں فائدہ ہوتا ہے۔ یہ سینے کے زخم مندمل کرتا ہے اور سینے کے اندر کی جھلیوں کو تقویت دیتا ہے۔

وہیل کے دودھ میں چکنائی کی مقدار ۴۴ فیصدی کے قریب ہوتی ہے۔ اس لیے اسے ہضم کرنا آسان کام نہیں۔ بلکہ یوں کہا جا سکتا ہے کہ اس کے دودھ میں آدھا دودھ اور آدھا مکھن ہوتا ہے۔ البتہ جسم میں قوتِ مدافعت پیدا کر سکتا ہے۔ اس لیے یہ دودھ سینہ کے امراض ہی میں نہیں بلکہ امراضِ چشم اور امراض جلد میں بھی مفید ہوتا ہے۔

اطباءِ جدید کے مشاہدات

مچھلی کے سر میں چربی کا ایک ذخیرہ ہوتا ہے اسے باہر نکال کر خشک کرنے کے بعد اس میں سے نچوڑ کر SPERM OIL نکال لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد چربی کے بلاک پر کیمیاوی عمل سے SPERMACETI نام کی سفید شفاف موم کی طرح کی چیز حاصل کی جاتی ہے۔ جو بے ذائقہ مگر چربی کی بدبو دیتی ہے۔ جلد کی ایسی بیماریوں میں اسے مرہم کے طور پر استعمال کرتے ہیں جن میں آبلے پڑتے ہوں یا کھال اترتی ہو۔ پیشاب کی جلن میں بھی اسے مسکن اثرات کی وجہ سے استعمال کیا جاتا رہا ہے۔ اس میں بنیادی طور پر PALMATIC ACID کے ساتھ ACETYL ALCOHOL مرکب ہوتی ہے۔ اور ان دو کی آمیزش اسے ملائم کرنے والا مرہم بنا دیتے ہیں۔ نسخوں میں اسے CETACEUM کے نام سے موسوم کیا جاتا ہے۔

وہیل کے جسم سے ایک تیل نکالا جاتا ہے جسے TRAIN OIL کہتے ہیں۔ یہ تیل پہلے مشینوں میں پڑتا تھا۔ اس سے دیئے جلتے تھے اور صابن بنایا جاتا تھا۔ اب اسے صابن بنانے کے ساتھ چھپائی کی سیاہی، رنگ روغن اور بناسپتی گھی کی صنعت میں استعمال کیا جاتا ہے۔ بلکہ نقلی مکھن کی قسم مارجرین بھی اس سے بنتی ہے۔ جدید افادیت میں منہ پر لگانے والی کریم اور موم، بوٹ پالش بھی شامل ہیں۔ وہیل کے BLUBBER اور ہڈیوں کو مشینوں سے پیل کر ان کو نچوڑ کر نکالے جانے والا تیل اس کے جگر کے تیل سے مختلف ہوتا ہے کیونکہ جگر سے تیل براہِ راست نہیں نکلتا۔ بلکہ اس میں کچھ کیمیاوی اجزاء داخل کر کے نکالا جاتا

ہے۔ پھر اس کو ضرورت کے مطابق شکل دیتے ہیں۔ اس کے جگر کے تیل کی سب سے بڑی خصوصیت اس میں وٹامن "الف" کی کثیر مقدار اور وٹامن "د" کی ہوتی ہے۔ ایک عام شخص کے لیے اس تیل کا ایک قطرہ بھی ضرورت سے زیادہ وٹامن مہیا کر سکتا ہے۔

عنبر اشہب

یہ سپرم وہیل کا گوبر ہے جو اس کی بڑی آنت میں شکار کرنے پر ملتا ہے۔ ورنہ بحیرہ قلزم اور افریقہ کے ساحلوں کے پاس گوبر کے ٹکڑے پانی پر تیرتے مل جاتے ہیں۔ ایک مچھلی روزانہ ۵۰ پونڈ گوبر خارج کرتی ہے۔ جس کا رنگ گلابی یا گہرا ہوتا ہے۔ کبھی کبھی اس میں سفیدی کی جھلک بھی ملتی ہے۔ اس جھلک والے کو اطباء قدیم نے بہترین قرار دیا ہے اور یہ سفیدی مائل اشہب کہلاتا ہے۔ اس میں ہلکی سی خوشبو ہوتی ہے لیکن ذائقہ پھیکا۔ گرم پانی میں حل ہو جاتا ہے۔ فراری تیل اور چکنائی میں بھی حل ہو جاتا ہے لیکن پانی میں حل نہیں ہوتا۔ کیمیاوی طور پر عنبر میں ایک کیمیاوی عنصر AMBREIN مقدار کا ۸۵ فیصدی پایا جاتا ہے بقایا بلسان کی طرح کے مرکبات ہیں۔

عنبر بنیادی طور پر مقوی، دافع عفونت اور دافع قولنج ہے اس لیے عام جسمانی کمزوری، مرگی، اعصابی کمزوری اور ہذیان میں دیا جاتا ہے۔ شدید بخار کے دوران عنبر دینے سے مریض کی قوت مدافعت بہتر ہوتی ہے، ہیضہ اور طاعون میں مریض بے حال ہو جاتا ہے تو اس مرحلہ پر عنبر دینے سے حالت بہتر ہو جاتی ہے عام طور پر کسی مٹھاس میں حل کر کے پانچ گرین کی مقدار میں دیا جاتا ہے۔

ہومیو پیتھک طریقہ علاج

اس طریقہ علاج میں وہیل مچھلی سے حاصل ہونے والی رطوبت AMBRA GRISEA کے نام سے استعمال کی جاتی ہے جسے ماہرین ادویہ نے عنبر کا نام بھی دیا ہے۔ یہ دوائی ایسے کمزور اور لاغر بچوں کو بڑے وثوق سے دی جاتی ہے جو چڑچڑے اور بیزار نظر آتے

ہوں۔ ان کے جسم میں بے حسی سی رہتی ہو۔ زودرنج، دبلی پتلی عورتوں میں یہ مفید بتائی جاتی ہے جب ساتھ ہی ڈکاریں آتی ہوں۔ غوطے والی کھانسی آئے۔ بڑی عمر کے لوگوں میں جب کثرتِ کار اور جسمانی کمزوری کے احساس کے ساتھ جسم کی کسی ایک طرف کمزوری، بے حسی اس طرح محسوس ہو کہ وہ حصہ سویا سویا سا لگے۔ جیسے کہ ایک ہاتھ کی انگلیاں سن لگیں۔ مجلسی زندگی ناپسند ہو کر گوشہ نشینی کو جی چاہے۔ زندگی اداس اداس لگے۔ طبیعت میں شرمیلا پن زیادہ، سماعت میں کمی، بال گریں۔ دانتوں سے خون نکلے۔ ناک سے نکسیر آئے۔ مثانہ میں درد، پیشاب اور پاخانہ کی نالیوں میں جلن، عورتوں میں لیکوریا کی شدت رات میں زیادہ ہو۔ اختلاج قلب بار بار ہو۔ آواز بیٹھ جائے اور جسم پر خارش ہوتی رہے تو عنبر کی اس شکل کو تجویز کیا جاتا ہے۔

ہومیوپیتھک طریقہ علاج میں عنبر کی ایک اور قسم ELECTRON AMBER جسے SUCCINUM بھی کہتے ہیں تجویز کی جاتی ہے۔ یہ بڑھی ہوئی تلی، دمہ، سردرد، چھینکوں، آنکھ سے پانی بہنے، کالی کھانسی اور پرانی کھانسی میں دیا جاتا ہے اس کے مریض کو بند جگہوں سے وحشت ہوتی ہے۔

-☆-

حلال وحرام

مسلمانوں پر ایک عام اعتراض حلال وحرام کا مسئلہ ہے۔ لوگ کہتے ہیں کہ ان کا مذہب اپنے ماننے والوں کے لیے متعدد چیزوں کو ممنوع قرار دے کر ان کو احساسِ محرومی اور احساسِ کمتری میں مبتلا کرتا ہے، نفسیات کی ایک اصطلاح TABOO بڑی فراوانی سے استعمال ہوتی ہے۔

> لاہور میں نفسیات کے ایک یہودی استاد ہوا کرتے تھے۔ ان دنوں گورنمنٹ اور ایف سی کالج کی ایم اے نفسیات کی کچھ کلاسیں مشترک ہوتی تھیں۔ ایک دن غیر طبعی نفسیات پڑھاتے ہوئے انہوں نے TABOO کی تشریح میں بتایا کہ ''جب کوئی شخص مذہبی یا رواجی پابندیوں کی وجہ سے کسی کام سے روک دیا جائے تو یہ امر اس کے لیے TABOO بن جاتا ہے جس کے نتیجہ میں بہت سی ذہنی بیماریاں پیدا ہو جاتی ہیں۔ جیسے کہ جب کسی مسلمان کو سؤر کا گوشت کھانے سے منع کیا جاتا ہے حالانکہ یہ ایک صاف ستھرا جانور ہے۔ اس کا گوشت ہر طرح سے مفید ہے لیکن جب کوئی شخص مذہبی پابندیوں کی وجہ سے اس اچھی چیز سے محروم رہتا ہے تو اس میں محرومی اور کمتری کے احساس پیدا ہوتے ہیں''۔

ان کے یہ ارشادات کلاس میں موضوع بحث وتکرار بن گئے۔ جس کا ایک نتیجہ یہ ہوا کہ ہم نفسیات میں ایم اے نہ کر سکے۔

یہ ایک پروفیسر کی گفتگو ہے جس نے امریکہ سے ڈاکٹریٹ کی ڈگری لی اور وہ لوگوں کی ذہنی پریشانیوں کا علاج کرتے تھے۔ ان کو مسلمانوں پر ترس آتا تھا کہ ان کا مذہب ان کو کتنی اچھی اچھی چیزوں سے محروم کیے جارہا ہے۔ حالانکہ سور کھانا یہودی مذہب میں بھی حرام ہے بلکہ توریت کے مطابق اکثر جانوروں کی چربی بھی حرام ہے۔

میں اپنے بیٹے کو ریڑھی پر بکنے والے کٹے ہوئے پھل لے کر دینے پر تیار نہیں، کیونکہ ان پر مکھیاں بھنبھناتی ہیں۔ اور گزرتی ہوئی موٹروں کی ڈھوئیں پڑ جانے کے بعد یہ بیماری کا باعث ہو سکتے ہیں۔ میں ہرگز یہ پسند نہ کروں گا کہ وہ سگریٹ پینا شروع کر دے کیونکہ سگریٹ متعدد بیماریوں کا باعث ہوتا ہے۔ ایک متمدن ملک میں رہنے اور ترقی پسند خیالات رکھنے کے باوجود میرا مشاہدہ ہے کہ شراب پینے سے معدہ اور جگر خراب ہو جاتے ہیں۔ اعصاب کمزور پڑ جاتے ہیں۔ انسان کی قوت اعتماد جاتی رہتی ہے۔ اس لیے میں اپنے بیٹے کو شراب اور سگریٹ پینے کی اجازت نہیں دے سکتا۔ کار کو تیز چلانا حادثات کا باعث ہو سکتا ہے۔ میرا دل چاہتا ہے کہ میرا بیٹا کسی حادثہ میں موت نہ ہو۔ اس لیے میں اسے اس وقت تک کار چلانے کی اجازت نہیں دوں گا جب تک اسے مہارت نہ ہو اور مجھے اطمینان نہ ہو جائے کہ وہ اسے مناسب رفتار پر ٹریفک کے قوانین کے مطابق چلا سکتا ہے۔

میں اپنے بیٹے پر اس قسم کی اور بھی پابندیاں لگانا پسند کروں گا کیا علم نفسیات کی رو سے میری یہ تمام پابندیاں اس کی شخصیت کو مسخ کر سکتی ہیں؟

یہ تمام پابندیاں اس کو ایک لمبی صحت منداور باعزت زندگی گزارنے میں مددگار ہوں گی۔ اس لیے یہ کہنا ہرگز درست نہیں ہو سکتا کہ ان سے اس کی شخصیت پر برا اثر پڑے گا یا وہ PSYCHOLOGICAL TABOOS کا شکار ہو سکتا ہے۔ اپنی اولاد کو اچھی تربیت دینا میری ذمہ داری ہے اور جب میں اس کو اپنے تجربات کے جوہر میں یہ بتاتا ہوں کہ تجارت میں دیانتداری گاہکوں کو متاثر کرتی اور کاروبار میں اضافہ کرتی ہے۔ تو اسے میرے تجربے کا جوہر تجربوں سے گزرے بغیر میسر آ جاتا ہے۔ اسے بددیانتی سے روکنا کاروبار کو ترقی دینے

کے لیے ہے۔ جب کسی کو کسی ایسے کام سے روکا جائے جو اس کے لیے نقصان کا باعث ہو سکتا ہو تو اس قسم کی ممانعت قطعی طور پر ذہنی مسائل کا باعث نہیں ہوتی بلکہ وہ انسانی ذہن کو صحیح خطوط پر چلانے اور اچھائی اور برائی کے درمیان امتیاز کرنے کی اہمیت دیتی ہے۔ بالکل یہی حال اسلام میں حلال و حرام کے مسئلہ کا ہے۔ جہاں تک اصول کا تعلق ہے قرآن مجید نے حلال و حرام کے بارے میں اپنے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو بنیادی اصول یہ بتلایا۔

یامرھم بالمعروف و ینھھم عن المنکر و یحل لھم الطیبٰت و یحرم علیھم الخبائث ۔ (الاعراف:۱۵۷)

(ان کو اچھے اور نیک کام کرنے کی ہدایت کریں۔ برے کاموں سے منع کریں اور جتنی بھی اچھی چیزیں ہیں، وہ ان کو خوب کھائیں اور جو خبیث (یعنی تکلیف دینے والی) ہیں ان سے منع کر دیں)

قرآن مجید نے جتنی چیزیں اچھی ہیں ان کو حلال کہا ہے کہ جن سے کوئی تکلیف ہو سکتی ہے وہ حرام ہیں۔

الیوم احل لکم الطیبٰت و طعام الذین اوتوا الکتٰب حل لکم و طعامکم حل لھم ۔ (المائدہ:۵)

(آج سے تمہارے لیے تمام اچھی چیزیں حلال کر دی گئیں تمہارے لیے اہل کتاب کے گھروں کا کھانا جائز ہے اور ان کے لیے تمہارے گھروں کا)

اس باب میں اسلام کی قلبی وسعت کا مظاہرہ جنگ خیبر میں ہوا۔ جب ایک یہودی عورت اپنے گھر سے بکرے کی ران پکا کر بارگاہِ رسالت میں لائی۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے نہ صرف قبول فرمایا بلکہ اپنے رفقاء کے ہمراہ اسے تناول فرمایا۔ اس عورت کی اپنی کمینگی یہ تھی کہ اس نے اس ران کو زہر لگایا تھا جس سے حضرت بشیر بن براءؓ شہید ہو گئے۔ حضورؐ نے اس عورت کو اپنی زندگی پر حملہ کرنے کے جرم سے معاف فرما دیا۔ لیکن جب حضرت بشیرؓ

وفات پا گئے تو ان کے قتلِ عمد کی سزا اسے بھگتنا پڑی۔ اس افسوس ناک شرارت کے باوجود انہوں نے یہودیوں کے گھروں کے کھانے کو قبول کرنے سے منع نہیں فرمایا۔ حضرت امام ابوحنیفہؒ اس کی تفسیر میں یہاں تک جاتے ہیں کہ وہ اہلِ کتاب کے علاوہ صابیوں کے گھروں کے پکوان بھی جائز قرار دیتے ہیں۔ اچھی چیزوں کی کھلی چھٹی دیتے ہوئے پھر فرمایا:

احل لکم صید البحر وطعامه متاعاً لکم وللسیارة وحرم علیکم صید البر ما دمتم حرما. (المائدہ:۹۶)

(تمہارے لیے سمندر کا تمام شکار حلال کر دیا گیا اور یہ اجازت تمہارے لیے اور مسافروں کے لیے بڑی نعمت ہوگی۔ البتہ تمہارے لیے خشکی کا شکار اس وقت تک حرام ہوگا جب تک کہ تم احرام کی حالت میں ہو)

احرام کی حالت ایک وقتی پابندی ہے جس کی موجودگی کے علاوہ جانوروں کے حلال ہونے کی ایک اور تفصیل اس طرح میسر ہے۔

احلت لکم بهیمة الانعام الا ما یتلی علیکم غیر محلی الصید وانتم حرم. (المائدہ:۱)

(تمہارے لیے چگنے والے تمام چوپائے حلال کر دیے گئے، سوائے ان چیزوں کے جو پڑھی جاتی ہیں تم پر۔ البتہ احرام کی حالت میں تمہارے لیے شکار حرام ہے)

اگلی آیات میں احرام کے بعد اجازت دے دی گئی۔ جہاں تک عام خوراک کا تعلق ہے۔ فرمایا:

فکلوا مما ذکر اسم اللّٰہ علیه ان کنتم بایته مومنین.

(الانعام:۸)

(ان تمام چیزوں کو کھلے دل سے کھاؤ، جن پر اللہ کا نام لے لیا گیا ہو

بشرطیکہ تم اس کی ہدایات پر ایمان لانے والے ہو)

یہ بات اسلام سے شروع نہیں ہوئی بلکہ وہ تو تو ریت مقدس کی سند پر یہ قرار دیتا ہے کہ ہم نے تقریباً انہی چیزوں کو مسلمانوں کے لیے حلال یا حرام کیا ہے جو بنی اسرائیل کے سلسلہ میں بیان کی گئی تھیں۔ البتہ ان میں چند تبدیلیاں اس طرح سے ہیں۔

كل الطعام حلا لبني اسرائيل الا ما حرم اسرائيل على نفسه من قبل ان تنزل التوراة. قل فاتوا بالتورة فاتلوها ان كنتم صادقين۔ (آل عمران:۹۳)

(ہم نے بنی اسرائیل پر تمام کھانے حلال کر دیے تھے، سوائے ان چیزوں کے جن کو یعقوبؑ نے اس سے پہلے اپنے اوپر حرام کر لیا تھا اور یہ واقعہ توریت کے اترنے سے پہلے کا ہے۔ اور اگر تم کو دعویٰ ہے کہ تم حق پر ہو تو پھر توریت نکال کر دیکھ لو)

قرآن مجید نے عام حالات میں کھانے پینے پر صرف ایک پابندی رکھی ہے وہ یہ کہ صاف ستھری اور اچھی چیزیں کھائی جائیں، تاکہ کھانے والا بیمار نہ پڑ جائے۔

اسلام پر اعتراض کرنا کہ وہ لوگوں کو اچھی چیزیں کھانے سے منع کرتا ہے بڑی ناانصافی ہے کیونکہ توریت مقدس میں حرام چیزوں کی فہرست قرآن سے زیادہ طویل ہے۔

☆

کتابِ مقدس میں حلال اور حرام کا بیان

۔۔۔" تم بنی اسرائیل سے کہو کہ سب حیوانات میں سے جن جانوروں کو تم کھا سکتے ہو وہ یہ ہیں: جانوروں میں جن کے پاؤں الگ اور چرے ہوئے ہوں اور وہ جگالی کرتے ہیں۔ یا جن کے پاؤں الگ ہیں ان میں سے تم ان جانوروں کو نہ کھانا یعنی اونٹ کو کیونکہ وہ جگالی کرتا ہے پر اس کے پاؤں الگ نہیں۔ وہ تمہارے لیے ناپاک ہے اور سافان کو کیونکہ وہ جگالی کرتا ہے پر اس کے پاؤں الگ نہیں۔ وہ تمہارے لیے ناپاک ہے اور خرگوش کو، کیونکہ وہ جگالی کرتا ہے پر اس کے پاؤں الگ نہیں، وہ تمہارے لیے ناپاک ہے۔ اور سور کو کیونکہ اس کے پاؤں الگ اور چرے ہوتے ہیں پر وہ جگالی نہیں کرتا۔ وہ بھی تمہارے لیے ناپاک ہے۔ تم ان کا گوشت نہ کھانا اور ان کی لاشوں کو نہ چھونا۔ وہ تمہارے لیے ناپاک ہیں"۔

۔۔۔" جو جانور پانی میں رہتے ہیں ان میں سے تم ان کو نہ کھانا، یعنی سمندروں اور دریاؤں کے جانوروں میں جن کے پر اور چھلکے ہوں۔ تم انہیں کھاؤ لیکن وہ سب جاندار جو پانی میں یعنی سمندروں اور دریاؤں وغیرہ میں چلتے پھرتے اور رہتے ہیں لیکن ان کے پر اور چھلکے نہیں ہوتے وہ تمہارے لیے مکروہ ہیں اور تمہارے لیے مکروہ ہی رہیں"۔

۔۔۔''اور پرندوں میں جو مکروہ ہونے کے سبب سے کبھی کھائے نہ
جائیں اور جن سے تمہیں کراہت آتی ہے۔ سو یہ ہیں عقاب،
استخوان خوار اور لگڑ، اور چیل ہر قسم کے باز اور ہر قسم کے کوے اور شتر
مرغ، اور چغد اور کوکل اور ہر قسم کے شاہین اور بوم اور بڑ گیلا اور الو۔
اور قاز اور حواصل اور گدھ اور لق لق اور سب قسم کے بگلے اور ہد ہد اور
چمگادڑ''۔(احبار۔۱۹۔۱۳:۱۱)۔

توریت مقدس کا یہ بیان اسی جگہ ختم نہیں ہوتا۔ آگے جا کر اسی حلال وحرام کے مسئلہ
میں خداوند موسیٰ اور ہارون کو ہدایت فرماتے ہیں کہ وہ بنی اسرائیل کی خوراک میں حلال اور
حرام کو واضح کر کے متعین کر دیں۔

۔۔۔''اور سب پردار اور رینگنے والے جاندار جتنے چار پاؤں کے بل
چلتے ہیں وہ تمہارے لیے مکروہ ہیں۔ مگر پردار رینگنے والے جانداروں
میں سے جو چار پاؤں کے بل چلتے ہیں۔ تم ان جانداروں کو کھا سکتے
ہو، جن کے زمین کے اوپر کودنے پھاندنے کو پاؤں کے اوپر ٹانگیں
ہوتی ہیں۔ وہ جنہیں تم کھا سکتے ہو وہ یہ ہیں۔ ہر قسم کی ٹڈی، ہر قسم کا
سلعام اور ہر قسم کا جھینگر اور ہر قسم کا ٹڈا۔ یہ سب پردار رینگنے والے
جاندار جن کے چار پاؤں ہیں وہ تمہارے لیے مکروہ ہیں''۔
۔۔۔''جو کوئی ان کی لاش کو چھوئے وہ شام تک ناپاک رہے گا''۔
(احبار ۲۸۔۳۰:۱۱)

۔۔۔''اور زمین پر رینگنے والے جانوروں میں سے جو تمہارے لیے
ناپاک ہیں وہ یہ ہیں: نیولا اور چوہا اور ہر قسم کی چھپکلی اور جرذوں اور
گوہ اور چھپکلی اور سانڈا اور گرگٹ۔ سب رینگنے والے جانداروں
میں سے یہ تمہارے لیے ناپاک ہیں۔ جو کوئی ان کو مرے ہوئے کو

چھوئے وہ شام تک ناپاک رہے گا"۔ (احبار ۳۲-۲۹:۱۱)

اس سے آگے ارشاد ہوا:

---"اگر کسی برتن سے یہ گریں تو وہ برتن توڑ دیا جائے"۔

توریت مقدس کے یہ ارشادات یہودیوں اور عیسائیوں کے لیے یکساں طور پر احکام خداوندی کا درجہ رکھتے ہیں۔ ان کی کتابوں کی ایک تفصیل قرآن مجید نے بیان فرمائی ہے:

وعلى الذين هادوا حرمنا كل ذى ظفرٍ ومن البقر و الغنم حرمنا عليهم شحومهما الا ما حملت ظهورهما او الحوايا او ما اختلط بعظمٍ... (الانعام:۱۴۶)

(یہودیوں پر ہم نے حرام کر دیے تمام ناخن والے جانور اور گائے اور بکری کی چربی بھی ان پر حرام کر دی، سوائے اس کے جو جانور کی کمر کے اوپر چپکی ہوئی ہو یا انتڑیوں اور ہڈیوں کے ساتھ لگی ہوئی ہو)

توریت مقدس نے چیزوں کے حلال اور حرام کیے جانے کے واقعات اور اسباب کی تفصیل بیان نہیں کی۔ لیکن قرآن مجید ان کی وجہ حرام کا سبب بیان کرتا ہے۔

فبظلم من الذين هادوا حرمنا عليهم طيبٰت احلت لهم وبصدهم عن سبيل الله كثيرًا (نساء:۱۶۰)

(لوگوں کو راہِ راست سے بھٹکانے کے جرم کی سزا میں ہم نے یہودیوں پر بہت سی ایسی چیزیں حرام کر دیں جو ان کے لیے پہلے حلال تھیں)

سور کے حرام ہونے کے بارے میں کتاب مقدس میں متعدد بار ارشادات موجود ہیں:

---"پاک چیزیں کتوں کو نہ دو۔ اور اپنے موتی سوروں کے آگے نہ

ڈالو ایسا نہ ہو کہ وہ اس کو پاؤں تلے روندیں اور پلٹ کر تم کو
پھاڑیں"۔(متی ۶:۷)

توریت اور انجیل میں سور کو ناپاک اور بدترین جانور کے طور پر ذکر کیا گیا ہے۔ مسیحی علماء سے دریافت کیا گیا ان میں سے ہر ایک نے بتایا کہ دین مسیحی کی رو سے کسی بھی عیسائی کے لیے سور کھانا جائز نہیں۔

کتاب مقدس کے مطابق اونٹ، سور، خرگوش، سنگھاڑا اور سرمئی مچھلیاں، مگرمچھ، عقاب، شاہین، کوا، شترمرغ، کوئل، چغد، قاز، گدھ، چیل، لق لق، بگلے، ہدہد، چمگادڑ، چھپکلی، نیولا، چوہا، جرذون، گوہ، سانڈہ، گرگٹ مطلقاً حرام ہیں۔ ان کو ہاتھ لگانے والا بھی ناپاک ہو جاتا ہے۔ یہ اگر کھانے پینے کے کسی برتن کو مس کریں تو وہ برتن توڑ دیا جائے۔

دوسری طرف اسلام نے اس فہرست میں سے شترمرغ، قاز، خرگوش، اونٹ، لق لق، مرغابیاں، مچھلیاں حلال قرار دیے ہیں۔ اس کا مطلب یہ بھی ہوا کہ اسلام میں حرام چیزوں کی فہرست یہودیوں اور عیسائی مذاہب سے کم ہے۔

کچھ جانوروں کا گوشت توریت اور انجیل کے مطابق منع ہے لیکن عیسائی سور بڑے اہتمام سے کھاتے ہیں۔ کرسمس پر ٹرکی کو خصوصی طور پر پکایا جاتا ہے۔ جب کہ خداوند نے اس کو ناپاک اشیاء کی فہرست میں رکھا ہے۔ اگر کوئی شخص یہودی یا عیسائی مذہب اختیار کرنے کے باوجود اپنے مذہب کے متعین کردہ راستہ پر نہیں چلتا تو یہ کسی اور کا قصور نہیں۔ اور ان کے مقابلے میں اگر مسلمان اپنے مذہب پر چلتے ہیں، اور ان کے دین نے ان پر جو چیزیں حرام کی ہیں وہ ان پر عمل کرتے ہیں تو اس میں برا ماننے کی کوئی بات نہیں۔ یہ بات توجہ میں رہے کہ اسلام نے جس کسی چیز کو حرام کیا ہے اس کا یہ حکم صحت اور تندرستی کے نقطہ نظر سے ہے۔ اور اگر کوئی اس کے خلاف چلے گا تو اس کے بیمار ہونے کے امکانات موجود ہیں۔

-☆-

قرآن مجید کی حرام کردہ چیزیں

قرآن بنیادی طور پر ایک عملی کتاب ہے اس میں کسی معاملے کی غیر ضروری تفصیل نہیں۔ وہ بات صرف اصول تک کرتا ہے۔ تفصیلات طے کرنا ماننے والوں کے لیے چھوڑ دیتا ہے۔ یا وہ اپنے پیغمبر سے توقع کرتا ہے کہ وہ مسئلہ کی تفصیل سے لوگوں کو آگاہ کرے۔ جیسے کہ زکوۃ، قرآن کی رو سے زکوۃ دینا ضروری ہے۔ کتنا سرمایہ جمع ہو تو اس پر زکوۃ واجب ہوتی ہے اور وہ کتنی ہو۔ یہ تفصیلات شارح علیہ السلام نے بتائیں۔ لیکن حرام چیزوں کے بارے میں وہ ایک واضح، ایک مکمل فہرست یوں جاری کرتا ہے۔

حرمت علیکم المیتة والدم ولحم الخنزیر وما اھل لغیر اللہ بہ والمنخنقة والموقوذة والمتردیة والنطیحة وما اکل السبع الا ماذکیتم. وما ذبح علی النصب و ان تستقسموا بالازلام. ذلکم فسق... فمن اضطر فی مخمصة غیر متجانف لاثم. فان اللہ غفور رحیم. یسئلونک ماذا احل لھم. قل احل لکم الطیبات.

(المائدہ: ۳-۴)

(حرام کر دیا گیا تم پر مردار، خون، سور کا گوشت اور ہر وہ چیز جو اللہ کے علاوہ دی گئی ہو اور گلا گھونٹا ہوا، لاٹھی سے مارا ہوا، بلندی سے گرا ہوا، ٹکر مارا ہوا اور درندے کا کھایا ہوا، مگر کہ جس کو تم ذبح کر لو۔ اور جو ذبح کیا گیا ہو استھانوں کے پاس اور یہ کہ تم قسمت معلوم کرو تیروں

ہے۔ کیونکہ یہ تمام چیزیں فسق ہیں۔۔۔اور اگر کوئی مجبوری کی حالت
اضطراری میں ہو بھوک سے اور وہ گناہ کی طرف جھکنے کا قصد نہ رکھتا ہو
تو (وہ کوئی روگردانی ان احکام کی کرنے پر مجبور ہو جائے تو) اللہ تعالیٰ
معاف کر دینے والا مہربان ہے)

اگر چہ یہ فہرست جامع اور مکمل ہے لیکن تاکید مزید کے طور پر دوایک دفعہ سمجھانے کے لیے پھر سے بیان کر دی گئیں جیسے کہ خون تو بلاشبہ حرام ہے مگر اس کی نوعیت کیا ہوگی؟

قل لا اجد فی ما اوحی الی محرم علی طاعم یطعمه الا
ان یکون میتة اودما مسفوحا او لحم خنزیر فانه رجس
اوفسقا اهل لغیر الله به. (الانعام:۱۴۳)

(میں کسی کھانے والے کے بارے میں یہ پسند نہیں کرتا کہ وہ ان
چیزوں میں سے کچھ کھائے جو مجھ پر وحی کے ذریعہ حرام کر دی گئیں۔
جیسے کہ مردار، خون یا سؤر کا گوشت، کیونکہ یہ غلاظت ہیں یا فسق اور وہ
چیزیں کہ جن پر اللہ کے علاوہ کسی اور کا نام لیا گیا ہو)

اس فہرست میں مذکورہ تمام چیزیں بالکل وہی ہیں جن کا ذکر سورۃ المائدہ میں پہلے آ چکا تھا۔ بلکہ قرآن مجید اپنی ابتداہی میں مختصر فہرست دے دیتا ہے۔ لیکن اس میں چونکہ وہاں بھی ان کا ذکر برسبیل تذکرہ تھا اس لیے تفصیل کسی اگلے موقعہ کے لیے اٹھا رکھی گئی۔ اس آیت میں حلال وحرام کی معمول کی فہرست کے ساتھ اضطراری کیفیت کا مسئلہ بھی اٹھایا گیا۔ اگر چہ یہ بات سورۃ المائدہ میں بھی آئی لیکن یہاں دوسری صورت میں ہے۔

یا ایها الذین امنوا کلوا من طیبات مارزقنکم واشکروا
لله ان کنتم ایاه تعبدون. انما حرم علیکم المیتة والدم
ولحم الخنزیر وما اهل به لغیر الله. فمن اضطرّ غیر
باغ ولا عاد فلا اثم علیه. ان الله غفور رحیم.

(البقرہ:۱۷۳)

(اے لوگو جو ایمان لائے ہو، اس رزق میں سے اچھی چیزیں کھاؤ جو ہم نے تمہیں دیا ہے۔ پھر اللہ کا شکر ادا کرو اور اسی کی عبادت کرو۔ اس نے تم پر مردار، خون، سور کا گوشت اور ہر وہ چیز جو اللہ کے علاوہ کسی اور کے نام پر دی گئی ہو حرام کر دی ہے اور اگر تم کسی اضطراری کیفیت میں مبتلا ہو اور تمہارا ارادہ اس کے احکام کی خلاف ورزی کا نہ ہو اور تم اس فہرست کی خلاف ورزی ہمیشہ کے لیے کرنے کا ارادہ نہ رکھتے ہو تو تم پر کوئی گناہ نہ ہو گا۔ کیونکہ اللہ تعالیٰ معاف کر دینے والا مہربان ہے)

اضطراری کیفیت کا ترجمہ ہر دور کے علماء نے اپنی سمجھ کے مطابق کیا ہے۔ کچھ کے خیال میں یہ وہ کیفیت ہے جب جان کا اندیشہ ہو۔ مگر اس کے ساتھ اسی آیت کی روشنی میں چند شرائط بھی عائد ہوتی ہیں۔

1۔ مریض کی حالت تشویشناک ہو۔

2۔ مجبوری کی وجہ سے کسی حرام چیز کا استعمال کیا جا سکتا ہے۔ بشرطیکہ مریض اسے خدا کے احکام کو ٹالنے کی ترکیب قرار نہ دے۔

3۔ حرام چیز کا استعمال ایک مقررہ مدت کے لیے ہو۔ ہمیشہ کے لیے نہ ہو۔

4۔ مریض خود ہی فیصلہ نہ کرے کہ اس کی بیماری فلاں حرام چیز سے ٹھیک ہو جائے گی۔ اس لیے وہ اسے کھانا شروع کرے اور پھر اپنی مرضی کی مقدار میں لامحدود عرصہ تک کھاتا رہے۔ یہ فیصلہ کسی مستند اور حاذق طبیب نے کیا ہو جو اس چیز کی مقدار اور عرصہ استعمال واضح طور پر متعین کرے۔

اسلام کی اپنی وسعت نظر کا یہ عالم ہے کہ وہ مطلقاً کسی چیز کو بھی طبی ضرورتوں کے لیے استعمال کرنے کی اجازت دیتا ہے لیکن پتے کی ایک بات حضرت عبداللہ بن مسعودؓ نے جتلی

اللہ علیہ وسلم سے بیان کرتے ہیں۔

ان اللّٰہ لم یجعل شفاء کم فیما حرم علیکم۔۔۔ (بخاری)

(اللہ تعالیٰ نے کسی حرام چیز میں شفا نہیں رکھی)۔

اگر کوئی حرام چیز سے علاج کرنا چاہتا ہے، ہماری طرف سے اجازت ہے، مگر یہ جان لو کہ اس میں فائدہ ہرگز نہیں ہے۔

محرماتِ نبویؐ

قرآن مجید نے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو نیکی کی طرف بلانے اور برائی سے روکنے کی ذمہ داری بھی تفویض فرمائی تھی۔ انہوں نے مندرجہ ذیل چیزوں کی وضاحت فرماتے ہوئے ان کو حرام قرار دیا۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ روایت فرماتے ہیں۔

نھی رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم عن اکل الجلالة والبانھا و فی روایة ابی دائود. قال نھی عن رکوب الجلالة. (ترمذی، ابوداؤد)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے گندگی کھانے والے جانور کو کھانے اور اس کا دودھ پینے سے منع فرمایا۔ ایک روایت میں ابوداؤد نے یہ اضافہ کیا ہے کہ گندگی کھانے والے جانور پر سواری سے بھی منع فرمایا)

حضرت عبدالرحمٰن بن شبلؓ روایت فرماتے ہیں:

ان النبی صلی اللّٰہ علیہ وسلم نھی عن اکل اللحم الضب (ترمذی)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے گوہ کا گوشت کھانے سے منع فرمایا)

احادیث میں گوہ کے گوشت والا مسئلہ متعدد مقامات پر آیا ہے۔ بخاری اور مسلم کی ایک روایت میں حضرت عبداللہ بن عباسؓ بتاتے ہیں کہ ان کو خالد بن ولیدؓ نے بیان کیا کہ انہوں نے اپنی خالہ ام المومنین میمونہؓ کے گھر نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے ہمراہ ان کے دستر خوان پر بھنی ہوئی گوہ دیکھی جسے حضور نے کھانے سے انکار کر دیا خالدؓ نے پوچھا کہ کیا یہ حرام ہیں۔ انہوں نے فرمایا کہ میں اسے حرام نہیں کہتا۔ لیکن میں اسے کھانا پسند نہیں کرتا کیونکہ یہ میرے ملک میں نہیں ہوتی۔ چنانچہ خالدؓ نے حضور اکرمؐ کے گھر میں ان کی نظر کے سامنے گوہ کھائی۔
ایک اور روایت میں ایک صحابیؓ پراٹھے پکا کر لائے مگر انہوں نے گھی گوہ کی کھال کے مشکیزہ میں رکھا تھا اس لیے تناول نہ فرمائے گئے۔

حضرت ابوہریرہؓ روایت فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

كل ذا ناب من السباع فاكله حرام. (بخاری و مسلم و ابن ماجہ)

اس موضوع پر ایک تفصیلی ارشاد گرامی حضرت عبداللہ بن عباسؓ سے یوں مروی ہے۔

نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن كل ذى ناب من السباع وكل ذى مخلب من الطير. (مسلم، ابن ماجہ)

رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے کچلی والے ہر درندہ اور پنجہ کے ساتھ شکار کرنے والے پرندوں کو کھانے سے منع فرمایا)

یہ روایت امام مالکؒ، ابوداؤد، النسائی میں بھی اسی طرح ہے۔ البتہ ان کتابوں میں ابوثعلبہ خشنیؓ راوی ہیں۔

حضرت ابوثعلبہؓ روایت فرماتے ہیں۔

حرم رسول الله صلى الله عليه وسلم لحوم الحمر الاهلية. (بخاری و مسلم)

اس موضوع کی مزید تفصیل حضرت جابر بن عبداللہؓ یوں عطا کرتے ہیں:

ان رسول اللہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم نھی یوم خیبر عن لحوم الحمر الاھلیۃ وان فی لحوم الخیل۔ (بخاری و مسلم)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے خیبر والے دن ان گھریلو گدھوں کے گوشت کو حرام فرمایا۔ جبکہ گھوڑے کے گوشت کی اجازت دی)

فتح خیبر کے موقع پر یہودیوں کے بہت سے گدھے مال غنیمت میں ہاتھ آئے اور لوگوں نے ان کا گوشت پکانا شروع کیا ہی تھا کہ حضورؐ کی جانب سے منادی ہوئی کہ گھریلو گدھے کا گوشت حرام ہے جس پر لوگوں نے اپنی ہانڈیاں الٹ دیں۔ گھوڑے کا گوشت جائز قرار دیا تھا اور حضرت عائشہؓ کی ایک روایت میں ایک مرتبہ عہد رسالت میں مدینہ منورہ میں گھوڑا پکایا گیا۔

مفسرین کے نزدیک گھوڑے کو کھانا اس لیے پسندیدہ نہیں کہ قرآن مجید نے اسے سواری کا جانور قرار دیا ہے اس لیے ان کو کھانے کا مطلب اس کا غلط استعمال ہو سکتا ہے۔ چنانچہ اس مسئلہ کی مزید وضاحت میں حضرت خالد بن ولیدؓ روایت فرماتے ہیں۔

ان رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم نھی عن اکل لحوم الخیل والبغال والحمیر۔ (نسائی، ابوداؤد)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے گھوڑے، خچر اور گدھے کے گوشت کو کھانے سے منع فرمایا)

حضرت جابر بن عبداللہؓ روایت کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ جس چیز کو سمندر پھینک دے یا پانی کے ہٹ جانے سے وہ تمہیں میسر آجائے اسے کھالو، اور:

وما مات فیہ و طفا۔ فلاتا کلوہ (ابوداؤد، ابن ماجہ)

(اور جو اس میں مر کر تیرنے لگے اس کو نہ کھاؤ)

یہ ارشاد گرامی ایک اہم سائنسی مسئلہ ہے کیونکہ دریا یا سمندر میں پانی میں غلاظت یا

آجکل کے زمانہ میں جوہری توانائی کا مادہ یا پٹرول پڑ جانے سے سمندری حیات کے متعدد اراکین ہلاک ہو کر پانی کے اوپر تیرنے لگتے ہیں۔ یہ تمام جانور بیماری پھیلا سکتے ہیں اور ان کو کھانا خطرناک ہوتا ہے۔ حال ہی میں مرغیوں کی خوراک میں ایسی مچھلیوں کا گوشت شامل کیا گیا جو جوہری توانائی سے آلودہ تھیں۔ اس کی وجہ سے دنیا کے کئی ملکوں میں کروڑوں مرغیاں ہلاک ہو گئیں۔

حضرت عبداللہ بن عباسؓ روایت فرماتے ہیں:

نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن قتل اربع من الدواب النملة والنحلة والهدهد والصرد. (ابوداؤد، ترمذی)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے چار جانوروں کو قتل کرنے سے منع فرمایا، چیونٹی، شہد کی مکھی، ہدہد اور چڑی ممولا)

حضرت عثمان بن عبدالرحمٰنؓ روایت کرتے ہیں۔

ان طبيبا ذكر ضفدعا فى دواء عند رسول الله صلى الله عليه وسلم فنهاه عن قتلها. (مسند احمد، ابوداؤد، النسائی)

(ایک حکیم نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے روبرو ایک نسخہ میں مینڈک ڈالنے کا ذکر کیا۔ حضورؐ نے مینڈک کو مارنے سے منع فرمایا)

قرآن مجید نے سمندر کے تمام جانور حلال قرار دیے ہیں۔ اس اصول کے مطابق مینڈک کا کھانا جائز ہو سکتا ہے لیکن اس روایت کے مطابق مینڈک کو چونکہ مارنا منع فرما دیا گیا اس لیے علماء جمہور اس کو کسی بھی غرض سے مارنا ناجائز قرار دیتے ہیں جبکہ امام شافعیؒ کے عقیدہ میں مینڈک کھانا جائز ہے۔ ان کے استدلال کے مطابق یہ دوائی کے طور پر منع فرمایا گیا۔ کیونکہ اس میں طبی افادیت موجود نہیں۔ بوعلی سینا مینڈک کو دوا کے طور پر نامناسب قرار دیتا ہے چونکہ اس کو نہ تو حرام کیا گیا اور نہ ہی مکروہ بیان ہوا اس لیے کھانے میں کوئی

مضائقہ نہیں سمجھا جاتا۔ البتہ دیگر ائمہ کے مقلدین کے نزدیک ناجائز ہے۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ روایت فرماتے ہیں۔

ان رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم قال ما قطع من البھیمۃ وھو حیۃ فما قطع منھا فھو میتۃ. (ابن ماجہ)

(اگر زندہ جانور کے جسم سے کوئی ٹکڑا کاٹ لیا جائے تو وہ مردار ہے)

اس امر کی مزید تفصیل حضرت تمیم الداریؓ کی ایک روایت میں مظہر ہے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

یکون فی اخر الزمان قوم یجبون اسمۃ الابل ویقطعون اذناب الغنم الا فما قطع من حی فھو میت. (ابن ماجہ)

(آخری زمانہ میں ایسے لوگ بھی ہوں گے جو اونٹوں کے کوہان اور بکریوں کی دُمیں کاٹ لیں گے۔ اس حقیقت سے خبردار رہو کہ زندہ جانور کے جسم سے جو کچھ بھی کاٹا جائے گا وہ مردار ہے)

حضرت خزیمہ بن جزءؓ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں حاضر ہوئے اور جانوروں کے بارے میں پوچھا۔

ما تقول فی الثعلب قال ومن یاکل الثعلب. قلت یا رسول اللّٰہ ما تقول فی الذئب۔ قال و یاکل الذئب احد فیہ خیر. (ابن ماجہ)

(آپ کیا فرماتے ہیں لومڑی کے بارے میں؟ فرمایا کہ بھلا کوئی لومڑی بھی کھاتا ہے؟ پھر پوچھا کہ اے اللہ کے رسولؐ! بھیڑیے کے بارے میں فرمایئے؟ فرمایا کہ کبھی کوئی بھلا آدمی بھیڑیا بھی کھاتا ہے)

امام شافعیؒ لومڑی کو حلال بیان کرتے ہیں کیونکہ ان کو اس حدیث کے سلسلہ میں ایک

جگہ شبہ ہے۔ حالانکہ لومڑی شکار کرتی ہے اور کچلی والا جانور ہونے کی وجہ سے بھی حرام ہے۔ بجو کی صورتحال بھی بعض علماء کے نزدیک مشتبہ ہے۔ ابوحنیفہؒ اسے دانت والا جانور قرار دے کر حرام بتاتے ہیں جبکہ عبدالرحمن بن ابی عمارۃ حضرت جابرؓ سے پوچھ کر حلال کہتے ہیں۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ فرماتے ہیں:

ومن یاکل الغراب وقد سماہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم فاسقا۔ واللہ ما ھو من الطیبات۔ (ابن ماجہ)

(بھلا کوا کون کھا سکتا ہے۔ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے فاسق قرار دیا۔ اس لیے وہ پاک جانوروں میں سے ہرگز نہیں)

بعض علماء نے اس کوے کو حرام کہا ہے جو شہروں میں رہتا اور مردار کھاتا ہے لیکن کھیتوں کا کوا جسے عقعق کہتے ہیں اسے حلال کہا گیا ہے۔ لیکن اس مسئلے کا حضرت عائشہ صدیقہؓ نے اس روایت کے ذریعہ فیصلہ کر دیا۔

ان رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم قال الحیۃ فاسقۃ والعقرب فاسق والفارۃ فاسق والغراب فاسق

(ابن ماجہ)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ سانپ، بچھو، چوہا اور کوا فاسق ہیں)

حضرت عائشہؓ سے اس حدیث کے راوی قاسمؒ ہیں۔ کسی نے ان سے کوا کھانے کے بارے میں پوچھا تو فرمایا کہ اسے کون کھائے گا جب کہ حضورؐ نے اسے فاسق قرار دیا۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ کی مجلس میں حلال اور حرام کا تذکرہ ہو رہا تھا کہ انہوں نے قرآن مجید کی ایک آیت پڑھ کر مسئلہ کو واضح کرنے کی کوشش کی۔ اس دوران ایک بزرگ جو وہاں بیٹھے تھے۔ انہوں نے حضرت ابوہریرہؓ سے یہ حدیث بیان کی۔

ذکر القنفذ عند رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم فقال

خبیث من الخبائث. فقال ابن عمر ان کان قال هذا رسول الله صلی الله علیه وسلم فهو کما قال. (ابوداؤد)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی مجلس میں خار پشت کا ذکر ہوا۔ آپؐ نے فرمایا کہ لوگوں کو اذیت دینے والوں میں سے ایک خبیث ہے (جسے ناپاک اور گندی چیز بھی ترجمہ کیا گیا ہے) ابن عمرؓ نے کہا کہ اگر رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا ہے تو پھر یہ وہی کچھ یعنی خبیث ہے جو انہوں نے فرمایا)

اسلام کے محرمات

قرآن مجید نے ان چیزوں کو حرام قرار دیا ہے۔

''مردار، خون، بہتا ہوا خون، سور، غیر اللہ کے نام پر دیا گیا جانور، گلا گھونٹا ہوا، لاٹھی سے مارا ہوا، بلندی سے گرا ہوا، ٹکر مارا ہوا، درندے کا کھایا ہوا، بتوں اور مندروں کے استھانوں کا ذبیحہ، اور شراب''۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ان چیزوں کی وضاحت، مشاہدات اور وحی الٰہی کے بعد کچھ مزید چیزوں کو حرام قرار دیا ہے۔ ان میں:

''گندگی کھانے والا، گوہ، کچلی والے جانور، ہر پنجہ کش پرندہ، خچر، گھریلو گدھا، بلی، اپنے آپ مر کر تیرنے والی مچھلی، چیونٹی، ہد ہد، چڑی ممولا، شہد کی مکھی، کوا، چوہا، کنڈیال، بچھو، لومڑی، بھیڑیا، مینڈک، زندہ جانور کے جسم سے کاٹا ہوا گوشت، جس چیز میں کتا منہ ڈال جائے''۔

-☆-

حرام کی سائنسی حیثیت

شراب کی حرمت

قرآن مجید نے ابتدائی دور میں صرف شراب اور نشیات کے بارے میں ارشاد فرمایا کہ لوگ نشہ کی حالت میں نماز نہ پڑھیں۔ جب لوگ اتنی بات سمجھ گئے تو پھر فرمایا کہ شراب میں فوائد یقیناً ہیں۔ لیکن نقصان فائدے سے زیادہ ہیں۔ اس لیے شراب کو استعمال نہ کیا جائے۔ یہاں ہر بات کو سمجھایا گیا کہ شراب پینے سے بہت سا نقصان ہو سکتا ہے۔ پھر واضح طور پر فرمایا:

> یایھا الذین امنوا انما الخمر و المیسر والانصاب والازلام رجس من عمل الشیطان فاجتنبوہ. لعلکم تفلحون. (المائدہ:۹۰)
>
> (اے ایمان والو! یہ جان لو کہ شراب، جوا، بتوں کے استھان اور فال نکالنے والے تیر غلاظت ہیں اور یہ شیطان کے کارنامے ہیں، ان سے بچتے رہو تا کہ تم فلاح پاؤ)

''تفلحون'' سے مراد صرف فلاح پانا ہی نہیں بلکہ پرسکون زندگی گزارنا بھی ہے۔ یعنی کہ اگر تم ان خبیث چیزوں سے بچے رہو تو تم ایک بڑی خوشگوار اور پرسکون زندگی گزارو گے۔

حضرت انسؓ بن مالکؓ نے بخاری کی ایک لمبی روایت میں بتایا ہے کہ وہ ایک مجلس

میں ساقی گری کر رہے تھے کہ باہر نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے منادی نے اعلان کیا کہ شراب حرام کر دی گئی ہے۔ کچھ لوگوں کے ہاتھوں میں جام تھے، انہوں نے وہ جام پھینک دیے۔ ایک روایت کے مطابق جس روز شراب کے حرام ہونے کا اعلان ہوا۔ لوگوں نے اپنے مٹکے نالیوں میں بہا دیے اور مدینہ کی تمام نالیوں میں شراب بہ رہی تھی۔

حضرت طارق بن سوید الحضرمیؓ بیان کرتے ہیں:

قلت یا رسول اللّٰہ ان بارضنا اعنابا نعتصرها فنشرب منها؟ قال لا۔ فراجعته، قلت: انا نستشفی للمریض۔ قال: ان ذلک لیس بشفاء ولکنه داء۔ (مسلم، ابوداؤد، ترمذی)

(میں رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں حاضر ہوا اور پوچھا کہ اے اللہ کے رسول! ہمارے ملک میں انگور بہت ہوتے ہیں، کیا ہم ان کو نچوڑ کر پی لیا کریں؟ انہوں نے فرمایا نہیں۔ پھر آیا اور پوچھا کہ ہم انگور کے اس پانی سے مریض کا علاج کرتے ہیں، انہوںؐ نے فرمایا کہ یہ ہرگز دوائی نہیں بلکہ یہ بذاتِ خود ایک بیماری ہے۔

انگور کا پانی نچوڑ کر اسے تھوڑی دیر پڑا رہنے دینے سے اس میں خمیر پیدا ہو کر انگور کا گلوکوس الکحل میں تبدیل ہو جاتا ہے جسے WINE کہتے ہیں۔ ہندوستان میں لوگ کچے ناریل اتار کر ان کا پانی نکال کر لٹکا دیتے ہیں۔ دو دن میں یہ پانی بدبودار اور بدذائقہ ہو جاتا ہے۔ ناریل کی مٹھاس الکحل میں تبدیل ہو کر نشہ آور بن جاتی ہے۔ یورپ میں جرمنی، فرانس، اٹلی اور سپین کا ایک حصہ انگور کی پیداوار کے لیے مشہور ہیں۔ یہاں کے زمیندار انگور کاٹنے کے بعد ان کو پیروں سے مسلتے ہیں۔ پھر اس عرق کو لکڑی کے بڑے بڑے مٹکوں میں ڈال کر خمیر لگا کر بند کر دیتے ہیں۔ چند دن میں وائن بن جاتی ہے۔ سب لوگ پی کر جشن مناتے اور شرم و اخلاق کو جس طرح بالائے طاق رکھتے ہیں۔ اس کا تذکرہ بھی شرمناک

ہے۔ انگور کے تخمیر شدہ رس کو جب کشید کیا جاتا ہے۔ تو برانڈی بنتی ہے۔ جو کے پانی کی شراب کی کشید وسکی ہوتی ہے۔

حضرت عائشہ صدیقہؓ فرماتی ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

كلّ مُسكرٍ حرام. وما أسكر الفرق فمل الكف منه حرام (ترمذی، ابوداؤد)

(ہر نشہ آور چیز حرام ہے۔ جو چیز بنیادی طور پر نشہ دینے والی ہے اس کی ایک چٹکی بھی حرام ہے)

اس سلسلے میں اور بھی بہت سی احادیث ملتی ہیں جن کا عمومی متن یہ ہے کہ:

''اس کی مقدار خواہ تھوڑی ہو یا زیادہ دونوں صورتوں میں حرام ہے''۔

احادیث میں نشہ آور چیز کی خوبصورت تعریف ملتی ہے:

كلّ مُسكرٍ خمر و كلّ خمرٍ حرام (ابن ماجہ)

(ہر نشہ آور چیز خمر ہے اور ہر خمر حرام ہے)

اس تعریف کے بعد شراب پینے کا کوئی جواز باقی نہیں رہتا۔ بلکہ اس کی طبی حیثیت کے بارے میں حضرت طارق بن سوید الحضرمیؓ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی زبانِ گرامی سے یوں بیان کرتے ہیں۔

من تداوى بالخمر فلا شفاه الله. (ابونعیم)

(جس نے کسی بیماری کے علاج میں شراب کو بطور دوا استعمال کیا، اسے اللہ تعالیٰ سے شفا میں برکت حاصل نہ ہوگی)

دنیا کے اکثر و بیشتر ممالک میں شراب کو بڑی مقبولیت حاصل ہے اس مقبولیت کو دیکھیں تو خیال آتا ہے کہ جس چیز کو ایک زمانہ استعمال کر رہا ہے وہ اتنی بری تو نہ ہوگی بلکہ آج کل حالت تو یہاں تک پہنچی ہے کہ اکثر ممالک میں شادی، غمی، تیوہاروں اور حتیٰ کہ مجلسی زندگی میں شراب ایک روزمرہ کا معمول بن چکی ہے۔ ان معاشروں میں شراب نہ پینے والا

حیرت سے دیکھا جاتا ہے کیا ان کو اس عادت سے کوئی نقصان ہوتا ہے؟

بھارت میں حکومت نے شراب نوشی کے خلاف با قاعدہ مہم شروع کی ہے۔ 1940ء میں بمبئی کی ہندو وزارت نے صوبہ بمبئی، اس کی بندرگاہ اور کلبوں میں شراب نوشی پر مکمل پابندی لگا دی تھی۔

شراب پینے سے معدہ کی جھلیاں ورم کر جاتی ہیں۔ تیزابیت بڑھتی ہے۔ جگر خراب ہوتا ہے اور آہستہ آہستہ کام بند کر کے موت کا باعث بنتا ہے۔ اس بیماری کا نام شراب کی مناسبت سے ALCOHOLIC CIRRHOSIS ہے۔ آنکھوں کے اعصاب میں سوزش سے ضعف بصارت، جسم کے تمام اعصاب میں سوزش اور جسم میں عام کمزوری لاحق ہو جاتی ہے۔ جدید ترین تحقیقات سے اب یہ بات پایۂ ثبوت تک پہنچ گئی ہے کہ شراب کے ہر گلاس سے دماغ کے اعصاب ختم ہوتے ہیں۔ جو اعصاب ضائع ہوتے ہیں وہ دوبارہ پیدا نہیں ہوتے۔ لیکن یہ ایک ایسا نقص ہے جس کی نہ تو تلافی کی جا سکتی ہے اور نہ ہی علاج سے کوئی فائدہ ہوگا۔ اس انحطاط سے یادداشت، قوتِ فیصلہ، اعصابی نظام روز بروز کمزور پڑنے لگتے ہیں۔ اور کچھ عرصہ کے بعد ایک پڑھے لکھے معزز آدمی کا بقایا چغد رہ جاتا ہے۔

انگلستان کے بادشاہ جارج ششم کے پھیپھڑوں سے سرطان نکالنے والے عظیم برطانوی سرجن سر کا خطاب پانے کے بعد کثرتِ شراب نوشی کے بعد اپنے گھر کے دروازہ پہ بیہوش پائے گئے۔ چوروں نے جب کھلا دروازہ اور بیہوش مالک دیکھا تو سارا کچھ لے گئے۔ کچھ عرصہ بعد یہ دماغی عوارض میں مبتلا ہو کر پاگل خانے کو سدھارے اور وہیں وفات پائی۔

1936ء میں برلن میں دنیا بھر کے ماہرین طب کی بین الاقوامی کانفرنس ہوئی شہریوں کے ذہن میں ان علماءِ فن نے شراب کی اتنی مقدار ہضم کی کہ کتابوں میں اس کو پڑھ کر حیرت ہوتی ہے۔ جب یہ لوگ باہر نکلے تو ان کے استقبال کے لیے اچھے، جیب تراش اور طوائفیں موجود تھیں۔ اگلی صبح نہ کسی کے پاس گھڑی تھی اور نہ بٹوا۔ کانفرنس کی منتظمین کو ان تمام

معززین کے لیے واپسی کا کرایہ ادا کرنا پڑا۔ کچھ ایسے تھے جو کئی دنوں تک سفر کے قابل نہ ہوئے اور ہسپتالوں کی زینت بنے رہے:

جو پی کے تھانے نہ گئے وہ بادہ خوار نہیں

پرانے ڈاکٹر نمونیہ، زکام، سردی لگنے میں بچوں کو برانڈی دیتے تھے۔ ہر ہسپتال کے میڈیکل وارڈ میں برانڈی کی بوتل موجود رہتی تھی۔ ڈاکٹر نسخوں میں اسے SPT. VIN. GALLICI کے نام سے لکھتے تھے۔ امریکہ کے ماہرین علم الامراض نے یہ ثابت کیا ہے کہ برانڈی کی موجودگی میں جسم کا دفاعی نظام مفلوج ہو جاتا ہے۔ خاص طور پر پھیپھڑوں کی سوزش میں خون کے سفید دانے غیر متحرک ہو جاتے ہیں اور اس طرح بیماری کی تخریبی کارروائی کسی مزاحمت کے بغیر بھرپور نقصان کا باعث ہو جاتی ہے۔ آج کے مشاہدات نبی صلی اللہ علیہ وسلم کے اس ارشاد کا ثبوت ہیں کہ یہ دوا نہیں بلکہ بذاتِ خود بیماری ہے۔

مُردار

قرآن مجید نے اس جانور کو جو اپنے آپ مر گیا ہو، کھانے کے نا قابل قرار دیا ہے۔ جب کوئی جانور بیمار ہو کر مرتا ہے تو یقیناً ممکن ہے کہ اس کا گوشت کھانے والے کو بھی وہ بیماری لگ جائے۔ جانوروں کی زیادہ تر بیماریاں جراثیمی یا وائرس کی سوزش سے ہوتی ہے۔

سب سے پہلا امکان یہ ہے کہ مردہ جانور کے جسم سے جراثیم کھانے والے کے جسم میں داخل ہو کر اسے بیمار کر دیں۔ اس بیماری کے خطرناک ہونے کی تازہ ترین شہادت جانور کی موت ہے۔ جانوروں کی کئی بیماریوں کے جراثیم انسانوں کے لیے خطرناک نہیں ہوتے لیکن ان کے گوشت میں سڑاند تو بہر حال ہو گی جو کسی بھی تندرست فرد کو بیمار کر سکتی ہے۔

مرنے کے بعد جانور کا پوسٹ مارٹم کر کے باعثِ موت کا پتہ چلایا جا سکتا ہے بیماری کا پتہ چلنے کے بعد یہ بھی پتہ چل سکتا ہے کہ یہ بیماری کھانے کو متاثر کر سکتی ہے یا نہیں۔ اس کی

مثال میں ایک مرغی لے لیجئے۔ اگر آپ کی مرغی مر جائے تو اسے پہلے جانوروں کے کسی ڈاکٹر کے پاس لے جائیں جو اس کا پوسٹ مارٹم کرے پھر جسم کے کچھ حصوں کا خوردبینی معائنہ کروائیے۔ ان تمام کاموں کے اخراجات اور وقت کو توجہ میں رکھنے کے بعد فیصلہ آسان ہے کہ جو جانور کسی بیماری سے مر گیا، اس کا گوشت کھانا کسی تندرست انسان کے لیے محفوظ نہیں۔

مردہ جانور کے گوشت میں ایک اور اہم مسئلہ خون کا ہے۔ جانور کو جب ذبح کیا جاتا ہے تو اس کے جسم کا سارا خون نکل جاتا ہے۔ مردار کے جسم میں اس کا سارا خون اندر موجود ہوتا ہے۔ جس سے گوشت جلد خراب ہوتا اور گوشت میں کیمیاوی طور پر ایسے زہریلے عناصر پیدا ہوتے ہیں جن کا استعمال تندرستی کے خلاف ہے۔

خون

قرآن مجید نے خون کو حرام کیا ہے ایک جگہ اس کی وضاحت یوں فرمائی کہ خون سے مراد وہ خون ہے جو بہنے کی صلاحیت رکھتا ہو۔

کسی زندہ جسم سے نکلنے کے بعد خون فوراً جم جاتا ہے۔ جمنے کے بعد جو لوتھڑا CLOT بنتا ہے اس میں موجود لحمیات کو ہضم کرنے والے جوہر انسانی معدہ میں نہیں ہوتے۔ بلی، کتا، شیر، چیتا، بھیڑیا وغیرہ خونخوار جانوروں کے جسم میں اس کو ہضم کرنے کی صلاحیت پائی جاتی ہے لیکن انسان کے جسم میں نہیں ہوتی۔ اس لیے اگر کوئی انسان خون پئے گا تو خون اس کے معدہ میں جا کر جم کر وہاں ہضم کرنیوالے جوہروں کو بھی ناکارہ کر دے گا۔ اس طرح خون نہ صرف یہ کہ خود ہضم نہ ہوگا بلکہ اپنے بعد آنے والی غذا کو بھی ناقابل ہضم بنا دیتا ہے۔ نظام انہضام کو کچھ عرصہ کے لیے خراب کرنے کے بعد جسم آخرکار خون کو باہر نکال دیتا ہے۔ عین ممکن ہے کہ اس عمل کے دوران تو لنج کی شکایت بھی پیدا ہو جائے۔

ماہرین کو یہ پتہ چلے زیادہ عرصہ نہیں گزرا کہ انسانی جسم میں خون کو ہضم کرنے کی

استعداد نہیں ہوتی۔ لیکن ہزاروں سال پہلے قرآن مجید نے خون پینے کو حرام قرار دیا۔ بلکہ اس ضمن میں فنی اہمیت کا مسئلہ یہ ہے کہ جس جانور کا خون اس کے جسم میں موجود رہے اس کا گوشت جلد خراب ہو جاتا ہے اور اس میں کیمیاوی زہریں پیدا ہو جاتی ہیں۔ کیونکہ خون جراثیم کے پھیلاؤ کے لیے بہترین ذریعہ ہے۔ لیبارٹریوں میں جب کسی مریض کی پیپ ٹسٹ کرتے ہیں تو اسے خون سے تیار کردہ ایک مرکب میں ڈال دیتے ہیں۔ پیپ کے جراثیم ایک ہی دن میں کروڑوں کی تعداد میں بڑھ جاتے ہیں۔ جب ان کی تعداد زیادہ ہوتی ہے تو ان کی نہ صرف شناخت آسان ہو جاتی ہے بلکہ ان پر مختلف دوائیاں ڈال کر دیکھا جا سکتا ہے کہ وہ کس سے مرتے ہیں اس طرح بیماری کا باعث پتہ چلنے کے ساتھ علاج بھی معلوم ہو جاتا ہے۔ اس عمل میں بتنے کی بات یہ ہے کہ جراثیم خون پر پھلتے پھولتے ہیں۔ اس لیے خون کا استعمال متعدد خطرات کا باعث ہو سکتا ہے۔

سؤر کا گوشت

قرآن مجید نے واضح اور غیر مبہم الفاظ میں پانچ مقامات پر سؤر کے گوشت کو حرام قرار دیا ہے۔ ہندو اگر گائے کا گوشت نہیں کھاتے یا سکھ اگر سور نہیں کھاتے تو وہ اسے متبرک مانتے ہیں۔ اسلام نے سؤر کے گوشت کو نجس ہونے کی وجہ سے حرام کیا ہے۔ چونکہ اسلام کا کوئی حکم حکمت سے خالی نہیں ہوتا اس لیے یقین اور ایمان کا تقاضا تو یہ ہے کہ اس پر من وعن یقین کر لیا جائے لیکن وہ لوگ جو وجوہات جاننے کا شوق رکھتے ہیں یا جو اسلام کو نہیں مانتے اور وہ حیران ہیں کہ آج کل کے پلے ہوئے سؤر جن کا گوشت ڈاکٹر چیک کرنے کے بعد کھانے کی اجازت دیتے ہیں، کیسے مضر ہو سکتے ہیں؟

سؤر کو وہ تمام بیماریاں لاحق ہوتی ہیں جو انسانوں کو ہو سکتی ہیں۔ مثلاً اس کی خون کی نالیوں میں موٹائی آتی ہے۔ اسے دل کا دورہ پڑتا ہے۔ اسے بلڈ پریشر ہوتا ہے اور جس گھر میں سؤر موجود ہو یا جو اسے کھائیں اس کا وجود ان کے لیے ہمہ وقت خطرے کا باعث یوں

ہوگا کہ وہ اپنے گھومنے پھرنے کے دوران باہر سے متعدد بیماریاں لا سکتا ہے۔ اور یہ بیماریاں وہ اپنے گھر والوں کو منتقل کرنے کی اہلیت رکھتا ہے۔ جبکہ گائے، بھینس، بکری اور مرغیوں کی اکثر و بیشتر بیماریاں انسانوں پر اثر انداز نہیں ہوتیں۔ جیسے کہ میری تمام مرغیاں رانی کھیت کی متعدی بیماری سے مرسکتی ہیں۔ لیکن اس کے باوجود میرے اہل خانہ کو کوئی خطرہ نہ ہوگا۔ جبکہ اگر اس قسم کی کوئی بیماری سؤروں میں پھیل جائے تو ان کو رکھنے اور کھانے والے محفوظ نہ ہوں گے۔

سؤر کو ہیضہ ہوتا ہے۔ چیچک نکلتی ہے۔ جلدی بیماریاں ہوتی ہیں۔ اس کی آنتوں میں متعدد اقسام کے طفیلی کیڑے پرورش پاتے ہیں۔ جن کے انڈے مکھیوں کے ذریعہ قریب کے لوگوں تک چلے جاتے ہیں۔ سؤر خوراک کے لحاظ سے ہمہ خور ہے جسے OMNIVOROUS کہتے ہیں۔ یہ سبزی بھی کھاتا ہے اور خونخوار بھی ہے۔ یہ اپنا پاخانہ بھی کھا سکتا ہے اور اپنے بچے بھی۔ جنگلی سؤروں میں بادلہ پن بھی پایا جاتا ہے۔ اس کی عادات قریب رہنے والوں اور اس کا گوشت کھانے والوں کے لیے مستقل خطرے کا باعث رہتی ہیں۔

جانوروں کے اجسام پر پرورش پانے والے طفیلی کیڑوں کی ایک قسم TAENIA SOLIUM زیادہ طور پر سؤر میں موجود ہوتی ہے۔ یہ کیڑا خوراک کے ساتھ بلکہ جسم میں کسی بھی سوراخ کے راستے داخل ہو کر آنتوں، گوشت یا جوڑوں میں گھر بنا لیتا ہے۔ اگر یہ آنتوں میں ہو تو اسے متعدد دواؤں کی مدد سے ہلاک کیا جا سکتا ہے۔ مگر جب یہ گوشت میں جا کر اپنے اردگرد ایک حفاظتی دیوار بنا لیتا ہے تو پھر کسی دوائی کا اس تک پہنچنا ممکن نہیں رہتا۔ یہی مشکل جوڑوں میں بیٹھ جانے والے کیڑوں سے ہوتی ہے۔ گوشت یا جوڑ میں اس کیڑے کی موجودگی مسلسل درد، ورم، اکڑن پیدا کرتے ہیں۔ مثلاً اگر یہ ٹانگ کے گوشت میں کہیں جا گزیں ہو تو وہ جسم کا بوجھ برداشت نہیں کرتی اور درد کی وجہ سے نیند اور چین اڑ جاتے ہیں۔

اسی قسم کا ایک اور طفیلی کیڑا TAENIA SAGINATA ہے۔ یہ سؤر کے علاوہ گائے

کے گوشت میں بھی ملتا ہے۔ لیکن یہ انسانی جسم میں زیادہ تر کھانے کے ساتھ داخل ہوتا ہے۔ چونکہ گائے کا گوشت ہمیشہ پکا کر استعمال ہوتا ہے اس لیے گائے کے گوشت کے ذریعہ جسم میں اس کا داخلہ ممکن نہیں رہتا۔ رہبرِ کاملؐ نے اس خطرہ کو بھی محسوس فرمایا اور گائے کے دودھ اور مکھن کو پسند کرنے کے باوجود گائے کے گوشت کو بیماری کا باعث قرار دیا۔

حضرت عبداللہ بن مسعودؓ روایت فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا:

علیکم بالبان البقر فانها دواء واسمانها فانها شفاء وایاکم ولحومها. فان لحومها داء. (ابن السنی، ابونعیم، مستدرك الحاکم)

(تمہارے فائدے کے لیے گائے کا دودھ ہے۔ کیونکہ یہ دودھ اور اس کا مکھن مفید دوائیں ہیں۔ البتہ اس کے گوشت میں بیماری ہے، اس سے بچو)

تقریباً یہی الفاظ محمد احمد ذہبیؒ نے حضرت صہیبؓ سے روایت کیے ہیں جبکہ حضرت ملیکہ بنت عمرؓ روایت فرماتی ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے ارشاد فرمایا:

البان البقر شفاء و سمنها دواء و لحومها داء. (طبرانی)

(گائے کے دودھ میں شفا ہے۔ اس کا مکھن ایک عمدہ دوائی ہے اور اس کا گوشت بیماری کا باعث ہوتا ہے)

یہاں گائے کے گوشت کو حرام نہیں کہا گیا۔ بلکہ مشورہ دیا گیا ہے کہ تم بیشک کھالو مگر ایسا کرنے سے تم بیمار ہو سکتے ہو۔

گائے کے گوشت کے بارے میں محدثین نے متعدد ناگوار مشاہدات بیان کیے ہیں جن کا زیادہ تر تعلق گوشت کے اپنے اثرات سے ہے۔ جن کی تفصیل گوشت کے فوائد کے سلسلہ میں عرض ہوگی۔ البتہ ابن القیمؒ نے اسے داء الفیل اور سرطان کا باعث قرار دیا ہے۔

داء الفیل کا مطلب یہ ہے کہ جسم کے بعض حصوں پر ورم نمودار ہوگا یہ ورم لمفائی نظام میں طفیلی کیڑوں کی وجہ سے رکاوٹ سے پیدا کرتا ہے۔ جن میں سے مشہور GUINEA WORM اور WUCHERIA BANCROFTI ہیں۔ افریقہ اور مصر میں بلہارزیا ایک اہم موذی کیڑا ہے۔ گائے کے گوشت میں پائے جانے یہ اور دوسرے طفیلی کیڑے دیگر جانوروں کی نسبت سؤر کے گوشت میں زیادہ پائے جاتے ہیں۔

آنتوں اور جگر میں پلنے والا ایک خطرناک کیڑا FASCIOLOPSIS BUSKI سؤر اور کتے کے جسم میں پایا جاتا ہے۔ اس کی وجہ سے اسہال، پیٹ درد اور موت ہو سکتے ہیں۔ یہ کیڑا کتوں اور سؤروں کے قریب رہنے سے انسانی جسم میں داخل ہو کر زندگی بھر کی اذیت کا باعث بنتا ہے۔

یورپ میں جانور اتنے نہیں ہوتے کہ وہاں کے لوگوں کی غذائی ضروریات پوری ہو سکیں اس لیے ان کی رسد آسٹریلیا، نیوزی لینڈ، چلی، ارجنٹائن، کینیا وغیرہ سے درآمد ہوتی ہے۔ جنگ عظیم سے پہلے جرمنی کے لیے گوشت ارجنٹائن سے آتا تھا۔ جب یہ دیکھا گیا کہ وہاں کے سؤر کے گوشت کی وجہ سے لوگوں میں جوڑوں کی بیماریاں پیدا ہو رہی ہیں تو جرمن حکومت نے چاہا کہ گوشت کا ہر ٹکڑا ترسیل سے پہلے خوردبینی معائنہ سے گزرے۔ اگرچہ یہ ایک مہنگا کام تھا لیکن اس خطرناک بیماری سے بچاؤ کی صرف ایک ہی ترکیب ممکن تھی۔ چنانچہ جرمنی جانے والے گوشت کی قیمت میں اضافہ ہوا اور ماہرین نے ہر سپلائی کے ساتھ سرٹیفکیٹ دیا کہ اس میں طفیلی کیڑے نہیں۔ کچھ عرصہ کے بعد دیکھا گیا کہ تمام احتیاطوں کے باوجود کیڑوں سے پیدا ہونے والی بیماریوں کی شرح بدستور وہی رہی جو اس سے پہلے تھی۔ اب اکثر ممالک میں سؤر کا گوشت طویل طبی معائنوں کے بعد بازار میں آتا ہے۔

اگرچہ یہ ساری پیش بندیاں خوش فہمی سے زیادہ کچھ نہیں اور اگر ہم مان بھی لیں کہ ان کوششوں کے بعد گوشت میں اب کیڑے نہ ہوں گے تو اس کے گوشت کی ساخت میں شامل چربی کے دانے اس گوشت کو دل کی بیماریوں میں نامناسب غذا بنا دیتے ہیں۔

کمزور سور کے گوشت سے بھی حدت کے ۵۴۴ حرارے پیدا ہوتے ہیں جبکہ بکرے کے گوشت میں یہ ۲۲۵ ہوتے ہیں۔ بہت سے طریقے ایسے ہیں جن کی مدد سے اس گوشت کی مضرت کم کی جاسکتی ہے۔ سوال یہ پیدا ہوتا ہے کہ جب یہ گوشت عام حالات میں محفوظ نہیں تو پھر ایسی کیا تکلیف ہے کہ ضرور اسی کو کھانے کے قابل بنایا جائے؟ بلکہ یہ سارا تردد ایک عام آدمی کے بس کی بات نہیں۔

سور کا گوشت کھانے سے دل کی بیماریوں اور ہائی بلڈ پریشر کا اندیشہ بڑھ جاتا ہے۔ اسے کھانے والوں کو جوڑوں کی تکالیف ہمیشہ رہتی ہیں اور سب سے بڑی چیز یہ ہے کہ اسے کھانے والا ہمیشہ بے غیرت ہوتا ہے۔

گلا گھونٹ کر مارا ہوا

جس جانور کو گلا گھونٹ کر مارا گیا ہو اس کے جسم کا سارا خون اس کے اندر ہی رہ جائے گا۔ خون اندر رہنے کی وجہ سے گوشت جلد خراب ہوگا اور اس کا رنگ گہرا سرخ ہوگا۔ جس کی وجہ سے وہ بدنما اور ذائقہ میں خراب ہوگا۔

سانس کی آمدورفت زبردستی بند ہونے کی وجہ سے خون میں کچھ کیمیاوی تبدیلیاں واقع ہوتی ہیں۔ جن کی وجہ سے گوشت میں ایسی تبدیلیاں آتی ہیں جن کی وجہ سے اسے کھانا مضرِ صحت ہو جاتا ہے۔

چوٹ خواہ کسی قسم کی ہو، اس کے نتیجہ میں ہسٹامین پیدا ہوتی ہے۔ اس کی بدبو گوشت میں بس جاتی ہے۔ ہسٹامین کے اثرات اور اس کے نقصانات الگ عنوان تلے بیان کیے جا رہے ہیں۔

بلندی سے گرا ہوا، لاٹھی سے مارا ہوا اور ٹکر کھایا ہوا جانور

جب کسی جانور یا انسان کے چوٹ لگتی ہے تو اس چوٹ کے درد اور دہشت سے جسم میں کچھ تبدیلیاں واقع ہوتی ہیں۔ مثال کے طور پر جب ایک شخص کسی موٹر سے ٹکراتا ہے تو

اس کے جسم پر کچھ چوٹیں آتی ہیں۔ خواہ اس کی کوئی ہڈی بھی نہ ٹوٹے یا جسم کا کوئی حصہ کچلا نہ جائے۔ اس کے باوجود اس ٹکراؤ کی دہشت اور درد سے اس کا رنگ اڑ جاتا ہے۔ نبض کمزور اور سست پڑ جاتی ہے۔ ٹھنڈے پسینے آتے ہیں۔ منہ خشک ہو جاتا ہے اور سردی لگتی ہے۔ مدہوشی طاری ہوتی ہے۔ ہونٹوں پر پپڑیاں جمنے لگتی ہیں۔ اسے طب میں SURGICAL SHOCK کہتے ہیں۔

مریض کا بلڈ پریشر گرنے کے ساتھ آنکھوں کی پتلیاں پھیل جاتی ہیں۔ اس کو احساس ہوتا ہے کہ وہ مرنے والا ہے۔ اگرچہ چوٹ خطرناک نہ بھی ہو تو بھی اس کیفیت سے موت ہو سکتی ہے۔ یہ صورت حال چوٹ کی دہشت اور جسم کے اعصاب کے کچلے جانے سے واقع ہوتی ہے۔ ورنہ ہم نے فسادات اور کشمیر کی جنگ آزادی میں سینکڑوں زخمی دیکھے ہیں جن کو گولی لگ جانے پر احساس تک نہ ہوا۔ کیونکہ وہ سرعت سے نکل جاتی ہے۔ جبکہ اس کے مقابلے میں کسی کا پیر اگر گڈے کے نیچے کچلا جائے تو اذیت، دہشت اور درد زیادہ ہوتے ہیں۔ لاٹھیوں کی مار چاقو سے زیادہ تکلیف دہ ہوتی ہے۔

چوٹ لگنے کے بعد ہر حصہ پر پہلے سرخی آتی ہے۔ پھر ورم ہو جاتا ہے۔ پھر یہ جگہ نیلی پڑ جاتی ہے۔ یہ سب کچھ جھلیوں میں خون کی نالیاں پھٹ جانے یا ان کے پھیل جانے سے ہوتا ہے۔ اس لیے ایسی چوٹ لگنے کے بعد اگر گرم پانی یا اینٹ سے سینکائی کی جائے تو ورم زیادہ ہوگا۔ بلکہ پہلے چوبیس گھنٹوں کے درمیان جتنا زیادہ سینک کیا جائے گا ورم میں اتنا ہی اضافہ ہوگا۔ کیونکہ گرمانے سے خون کا دورہ بڑھتا ہے۔ اس کے مقابلے میں اس جگہ پر اگر ٹھنڈا پانی رکھا جائے یا برف ملی جائے تو سوجن میں ہر لحظہ کمی آتی جائے گی۔ چوبیس گھنٹوں کے بعد سینک دینے کا مطلب یہ ہے کہ وہاں پر جمع شدہ خون واپس نالیوں میں چلا جائے۔ کہتے ہیں کہ چوٹ لگنے کے بارے میں یہ مشاہدات جدید علم الامراض کا ایک شاندار کارنامہ ہے۔

پرانے لوگوں میں چوٹ لگنے کے بعد گرم گرم دودھ پلانے اور سینک دینے کا رواج

تھا۔ چوٹ پر لگانے کے لیے ایسے لیپ کیے جاتے ہیں جن سے دوران خون میں اضافہ ہوتا تھا۔ اس کے برعکس جنگِ احد کے دوران جب نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو کندآلات اور پتھروں سے زخم آئے ان کے علاج میں سب سے پہلا کام زخموں کو دھونا اور ان پر بار بار ٹھنڈا پانی ڈالنا ہوا۔ جس کا فائدہ یہ ہوا کہ وہاں انجماد خون نہ ہو سکا۔ بہتر پہلی طبی امداد کی وجہ سے نہ تو زخموں میں سوزش ہوئی اور نہ ہی ورم آیا اور نہ ہی شاک کی علامات ظاہر ہوئیں۔

چوٹ لگنے کے بعد اور دہشت کے باعث جسمانی بافتوں میں ایک کیمیاوی عنصر HISTAMINE پیدا ہوتا ہے۔ صدمہ سے پیدا ہونے والی تمام علامات ہسٹامین کے طبی اثرات ہیں۔ اگر کسی تندرست شخص کو ہسٹامین کا ٹیکہ لگا دیا جائے تو صدمہ کی پوری کیفیت پیدا ہو جاتی ہے۔ حتیٰ کہ حساسیت سے پیدا ہونے والی جلدی بیماری ALLERGY URTICARIA میں بھی جسم پر پتی اسی ہسٹامین کی وجہ سے ہوتی ہے۔ جب کوئی شخص جنگل میں کسی درندے کو دیکھ کر دہشت کا شکار ہوتا ہے تو اس عمل سے بھی ہسٹامین پیدا ہوتی ہے۔ جب ہسٹامین پیدا ہوتی ہے تو درندے اس کی خوشبو ایک فاصلہ سے سونگھ سکتے ہیں۔ مثلاً شیر کو جب جنگل میں کسی طرف سے ہسٹامین کی خوشبو محسوس ہوتی ہے تو وہ جان لیتا ہے کہ قریب میں کوئی ایسا جانور موجود ہے جو اس کی موجودگی سے دہشت میں مبتلا ہو گیا۔ وہ خوشبو کی سمت سفر کرتا ہوا شکار کو دبوچ لیتا ہے۔ حالانکہ ابتدا میں شکار اس کے دائرہ نگاہ میں نہ تھا۔

جانوروں میں چوٹ کھانے یا خاص طور پر کند آلہ سے مجروح ہونے کے بعد ہسٹامین کی پیدائش کی وجہ سے خون کی نالیاں پھیل جاتی ہیں اور بلڈ پریشر گر جاتا ہے۔ گوشت کا رنگ گہرا سرخ ہو جاتا ہے اور اس میں ہسٹامین کی بُو بس جاتی ہے قرآن مجید نے بلندی سے گرے ہوئے، لاٹھی سے مارے ہوئے اور ٹکرا کر گرے ہوئے زخمی جانور کو کھانا حرام قرار دیا ہے۔ اسلام کی یہ پابندی ٹھوس سائنسی حقیقت پر مبنی ہے۔ اسلام نے ان تمام کیفیات کا احاطہ کر دیا جن میں ہسٹامین پیدا ہوتی اور جسم کو متاثر کرتی ہے۔ وہ تمام حالات جن میں مجروح ہونے کے بعد ہسٹامین پیدا ہوتی ہے۔ گوشت کو بدذائقہ، بدرنگ اور مضرِ صحت بنا

دیے ہیں۔

قرآن مجید نے طبی زبان میں BLUNT INJURIES میں زخمی ہونے والے جانوروں کا گوشت حرام قرار دے کر اپنے ماننے والوں کے لیے بیماریوں سے بچاؤ کا ایک اہم منصوبہ پیش کیا ہے۔ حرام جانوروں کی فہرست میں ان کی کیفیات کو دیکھ کر ہم کو بہت پہلے یہ احساس ہو جانا چاہیے تھا کہ ان تمام حالات میں ایک ایسی قدر مشترک ہے جو اس طرح زخمی ہونے والے جانور کے گوشت کو کھانے والوں کے لیے مضر صحت بنا دیتی ہے۔ ان جانوروں کو انسانی استعمال کے ناقابل قرار دینا اسلام کا ایک اہم سائنسی احسان ہے۔

درندوں کے کھائے ہوئے جانور

قرآن مجید نے ہر اس جانور کے گوشت کو حرام قرار دیا ہے جس کو کسی درندے نے پھاڑ کر کھایا ہو۔ اس کے لیے یہ ضروری نہیں کہ درندے نے اس کو ہلاک بھی کیا ہو۔ جیسے کہ اگر کسی بھیڑ کو بھیڑیا کھانا شروع کر دے اور لوگ آ کر اسے بچا لیں۔ بھیڑ اگرچہ زندہ بچا لی گئی لیکن بھیڑیے نے اس کے جسم میں اپنے دانت داخل کیے۔ اس بھیڑ کا گوشت اسلامی تعلیمات کے مطابق حرام ہے۔

جب کسی زندہ جانور پر کوئی درندہ حملہ آور ہوتا ہے تو درندہ کی آمد اور اس کا حملہ جانور کے جسم میں دہشت کے تمام طبی افعال کو عمل میں لے آتا ہے۔ ہسٹامین کی پیدائش دہشت کے ساتھ ساتھ زخموں، ان کی تکلیف سے بڑھ جاتی ہے۔ اس جانور کے جسم میں ہسٹامین کی موجودگی اسے انسانی استعمال کے ناقابل بنا دیتی ہے۔

درندوں کے منہ میں باؤلا پن کے جراثیم ہوتے ہیں۔ شہروں میں رہنے والے کتوں میں بھی باؤلہ پن کے جراثیم جنگلوں کے درندوں کے ذریعہ داخل ہوتے ہیں۔ جب کوئی بھیڑیا، لومڑی، گیدڑ، جنگلی بلی، چیتا یا شیر کسی جانور کو منہ مارتے ہیں تو اپنے دانتوں کے ساتھ اس کے جسم میں باؤلہ پن کے جراثیم داخل کر دیتے ہیں۔ باؤلہ پن یا RABIES ان

افسوسناک بیماریوں میں سے ہے جس کا کوئی مریض آج تک زندہ نہیں بچا۔ جس شخص کو باؤلہ پن کا حملہ ہو جائے، کسی بھی علاج سے اس کی جان نہیں بچ سکتی۔

اسلام کو اس امر کا ابتدا ہی سے احساس تھا کہ درندوں کے ذریعہ پھیلنے والے باؤلہ پن کا علاج ممکن نہ ہوگا۔ اس لیے اس نے اپنے ماننے والوں کو باؤلہ پن سے بچاؤ کے تین اہم طریقے بتائے۔

1۔ جس برتن میں کتا منہ ڈالے اسے کم از کم سات مرتبہ دھویا جائے۔ جن میں سے ایک مرتبہ مٹی سے ہو۔

2۔ جس جانور کے جسم میں کتا اور اس کی برادری کے کسی درندے کا تھوک داخل ہو جائے اسے نہ کھایا جائے۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ایک ہنگامی حکم کے تحت مدینہ کے تمام کتے ہلاک کروا دیے۔ پھر فرمایا کہ جس گھر میں کتا ہوگا اس میں رحمت کا فرشتہ داخل نہ ہوگا۔ دوسرے الفاظ میں کتے کا وجود اہل خانہ کے لیے ہمیشہ زحمت کا باعث ہوگا۔

> لاہور چھاؤنی کے ایک ماڈرن گھرانے میں "فنی" نامی ایک مختصر سی روسی نسل کی کتیا پلی تھی۔ یہ گھر کے تمام افراد کی لاڈلی تھی۔ بچے تمام دن اس سے کھیلتے رہتے تھے اور اسے غصہ میں آنے کی عادت نہ تھی۔ اس گھرانہ کے ایک بچہ کو تشنجی دورے پڑے۔ ڈاکٹروں میں تشخیص مشتبہ رہی اور بچہ مر گیا۔ چند دنوں بعد اسی قسم کی علامات ایک اور بچے میں پیدا ہوئیں۔ اس بچے کو ہسپتال میں دکھایا تو باؤلہ پن تشخیص ہوئی۔ یہ بچہ بھی فوت ہو گیا۔

کتیا ان کے گھر کی پلی ہوئی تھی۔ اسے متعدی بیماریوں اور باؤلہ پن سے بچاؤ کے ٹیکے لگے ہوئے تھے۔ یہ کتیا گھر سے باہر نہیں جاتی تھی کہ دوسرے کتوں سے بیماری حاصل کر لیتی۔ اس نے کسی بچے کو نہیں کاٹا۔ ہم نے اس کتیا کا ذاتی طور پر معائنہ کیا۔ اس کے

دانت بڑے چھوٹے اور اتنے مضبوط نہ تھے کہ کسی کو نقصان پہنچا سکیں لیکن اس کی قربت دو بچوں کی موت کا باعث بنی۔ دوسروں کے اطمینان کے لیے اس کتیا کو ہلاک کر کے اس کا پوسٹ مارٹم کروایا گیا، مشاہدہ سے معلوم ہوا کہ کتیا کے جسم میں باؤلہ پن کے جراثیم موجود تھے اور وہ دوسروں کو اس میں مبتلا کرنے کی استعداد رکھتی تھی۔

ماہرین علم جراثیم میں سے اکثر کا خیال رہا ہے کہ یہ بیماری درندوں سے اس وقت ہو سکتی ہے جب ان کے اپنے جسم میں جراثیم کسی اور ذریعے سے داخل ہو چکے ہوں۔ اور جب جراثیم اندر داخل ہو جائیں تو اس درندہ کی موت دس دن کے اندر واقع ہو جاتی ہے۔ جراثیم جسم میں موجود رہنے کے بعد اس درندہ کو بیمار نہ کریں، ایسا ممکن نہیں، لیکن امریکہ میں چمگادڑوں کی ایک قسم دریافت ہوئی ہے جو خود مبتلا ہوئے بغیر باؤلہ پن کے جراثیم دوسروں تک منتقل کر سکتی ہیں۔ ماہرین کو کتے وغیرہ پر ایسا مشہور ہونے کا اعتراف نہیں لیکن لاہور چھاؤنی کی کتیا ہی نہیں، ہمارے ذاتی مشاہدہ میں ایسے درجنوں واقعات موجود ہیں جہاں درندہ خود بیمار نہ تھا اور نہ ہی بعد میں ہوا۔ مگر دوسروں کو بیمار کر گیا۔ امریکہ میں فلوری نامی لڑکی کا ایک شرمناک واقعہ طبی کتابوں میں مذکور ہے۔ محض کتے کے قرب کی وجہ سے باؤلہ پن ہوا۔ اور اس کا کتا بیماریوں سے محفوظ کر لیا گیا تھا اور دوسرے کتوں سے رابطہ بھی نہ تھا۔

یہ مشاہدات اس امر کا ثبوت ہیں کہ کسی بھی درندے کا تھوک باؤلے پن ہی نہیں بلکہ دوسری کئی بیماریوں کا باعث ہو سکتا ہے۔ اس لیے کسی ایسے جانور کا گوشت کھانا جس کے جسم میں درندہ کا تھوک داخل ہو گیا ہو، انسانی زندگی کے لیے خطرناک ہو سکتا ہے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اس اصول کو عملی شکل عطا فرماتے ہوئے کچلی والے ہر درندے کو کھانا بھی حرام قرار دیا ہے۔ احادیث میں وضاحت کے لیے لومڑی اور بھیڑیے کا ذکر بھی موجود ہے۔

حرام چیزوں کی ماہیت

اسلام نے صرف وہ چیزیں حرام کی ہیں جن کو کھانا انسانی صحت کے لیے نقصان دہ ہو

سکتا ہے۔ قرآن نے اصول بتا دیے۔ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ان کو مزید واضح فرمایا۔ فقہ جعفریہ کی کتاب ''تحفۃ العوام'' میں حرام چیزوں کی ایک مفید فہرست دی گئی ہے۔ جس سے دوسروں کو معمولی اختلاف ہے۔ وہ یہ ہیں۔

کتا، سؤر، بلی، چوہا، گوہ، جونک، گھونس، کچھوا، شیر، چیتا، گرگ، گینڈا، ہاتھی، ریچھ، گیدڑ، چرخ، لگڑبگڑ، لومڑی، بجو، چیل، باز، شاہین، چمگادڑ، بچھو، مینڈک، گھڑیال، مکڑی، چھپکلی، سانپ، کیکڑا، مچھر، مکھی کھانے حرام ہیں۔

گندگی کھانے والے تمام جانور حرام ہیں۔ اگر حلال جانور گندگی کھا رہے ہوں تو ان کا کھانا بھی حرام ہے۔ ان کو قابلِ خوراک بنانے کے عمل کو ''استبراء'' کہتے ہیں، اس کی ترکیب یہ ہے کہ ان جانوروں کو کچھ عرصہ کے لیے ایسے حالات میں رکھا جائے کہ وہ صاف چیزیں کھائیں۔ اور اگر سابقہ خوراک سے ان کو کوئی بیماری لاحق ہوئی ہے تو اس کی علامات ظاہر ہو جائیں۔ یہ ایک معقول اور فنی لحاظ سے قابلِ یقین طریقہ ہے جس میں اونٹ کو چالیس دن، گائے کو بیس دن، بھیڑ بکری کو دس دن اور گھریلو مرغ کو تین دن زیرِ مشاہدہ رکھا جائے۔ اگر جانور یہ عرصہ تندرستی کی حالت میں گزار لے تو اس کا کھانا درست یعنی جائز ہے۔ ورنہ تلف کر دیا جائے کیونکہ وہ انسانی استعمال کے ناقابل ہو گیا ہے۔

-☆-

ذبح STICKING

جانوروں کو قابل خوراک بنانے کے لیے یہ ضروری ہے کہ وہ پہلے ہلاک کیے جائیں زندہ جانور کے جسم سے گوشت کا کوئی ٹکڑا کاٹنا بے رحمی اور نقصان ہے کیونکہ ٹکڑا کاٹنے کے بعد زخم سے بہنے والا خون اسے ہلاک کرسکتا ہے۔ خون بند کر دیا جائے تو بعد میں اس زخم کا باقاعدہ علاج ضروری ہے۔ عام حالات میں اس جانور کی صحت درست نہ رہے گی اور اگر وہ مرنے سے بچ گیا تو آئندہ کسی کام کا ہی نہیں بلکہ شاید اس کا بقایا گوشت بھی بیکار ہو جائے۔

آسمانی کتابوں میں اس ضمن میں کوئی واضح ارشاد نہیں ملتا۔ البتہ اسلام وہ پہلا ضابطہ حیات ہے جس نے گوشت کو انسانی استعمال میں لانے کا آسان اور قابل عمل طریقہ سکھلایا۔

نبی صلی اللہ علیہ وسلم جب مدینہ منورہ جلوہ افروز ہوئے تو ان کے ایک مشاہدہ کے بارے میں حضرت ابو واقد اللیثیؓ بیان فرماتے ہیں:

قدم رسول اللہ صلی اللہ علیہ و آلہ وسلم المدینة وبها ناس یعمدون الی الیات الغنم واسنمة الابل. یجبونها. فقال ماقطع من البهیمة فهو حیة فهو میتة. (احمد، ترمذی)

(جب رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم مدینہ منورہ تشریف لائے تو وہاں کے لوگ زندہ بکری کے چوتڑ اور زندہ اونٹوں کے کوہان کاٹ لیا کرتے تھے۔ آپؐ نے اس کے متعلق فرمایا: "زندہ جانور کے جسم سے اگر ٹکڑا کاٹ لیا جائے تو وہ گوشت مردار ہے۔")

اسی سلسلہ میں ایک واضح حکم حضرت عبداللہ بن عمرؓ سے یوں منقول ہے:

ان النبی صلی اللہ علیہ وسلم قال: ما قطع من بھیمۃ وھی حیّۃ. فما قطع منھا فھو میتۃ. (ابن ماجہ)

(نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا جس کسی نے زندہ جانور کے جسم سے جو ٹکڑا کاٹا، وہ مردار ہے)

جانوروں پر ظلم کو روکنے اور خوراک کو ایک اچھی اور نفیس شکل دینے میں اسلام نے اس اصول کو جاری کر کے اخلاق اور طب میں اہم کارنامہ سرانجام دیا ہے۔

جانوروں کو قابل خوراک بنانے کے لیے زمانہ قدیم سے لے کر آج تک مختلف صورتیں استعمال میں رہی ہیں۔ ابتدائی دور کے انسان جانوروں کو پتھر مار کر کچل کر ہلاک کرتے تھے۔ بڑے جانوروں کو ہلاک کرنے کا سلسلہ طویل بھی ہو سکتا تھا اور جانور کے لیے تکلیف دہ بھی۔ اس عمل میں طبی اعتراض یہ تھا کہ جانور کے مجروح ہونے اور کچلے جانے کے عمل کے دوران صدمہ کی کیفیت کی وجہ سے اس کے جسم میں ہسٹامین پیدا ہوتی تھی جو خون کی نالیوں کو پھیلا دیتی ہے۔ ایسے جانور کے جسم سے دہشت کی وجہ سے پورا خون خارج نہیں ہوتا اور اس کا گوشت بدمزہ اور جلد خراب ہو جاتا ہے۔

زمین پر انسانوں کی آبادکاری کے ابتدائی ایام ہی میں اللہ تعالیٰ کی طرف سے باقاعدہ ہدایت جاری ہوئی کہ جانوروں کو اس طرح اذیت دے کر ہلاک کرنے کی بجائے باقاعدہ طور پر ذبح کیا جائے۔

۔۔۔ "اور ابرہام نے ہاتھ بڑھا کر چھری لی کہ اپنے بیٹے کو ذبح کرے"۔ (پیدائش ۲۲:۱۰)۔

توریت مقدس میں حضرت ابراہیم علیہ السلام سے منسوب ہے کہ وہ جب ذبح کرنے کے لیے نکلے تو انھوں نے باقاعدہ چھری لی۔ اسی باب میں حضرت یوسف علیہ السلام کے خون کو چھپانے کے سلسلہ میں بیان ہوا کہ انہوں نے ایک بکرا ذبح کیا اور ان کی قبا کو اس

بکرے کے خون میں تر کیا۔ احبار میں کاہن کو ہدایت کی گئی کہ وہ سوختنی قربانی کے جانور کو ذبح کر کے پاک کرے۔

قرآن مجید نے ذبح کے لیے ''ذکیتم'' کا لفظ استعمال کیا ہے جس کے معنی پاک کرنا ہے۔ کیونکہ جانور کے گوشت کو ذبح کر کے آلائشوں سے صاف کر کے انسانی استعمال کے قابل بنانا اسے پاک کرنا ہے اور یہ عمل توریت مقدس اور قرآن مجید کی تعلیمات کے مطابق ہے۔

بخاریؒ نے حضرت عبداللہ بن عمرؓ سے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی بعثت سے پہلے کا ایک واقعہ بیان کیا ہے جس میں ایک دعوت میں گوشت پکایا گیا۔ وہاں پر کتاب مقدس کے ایک عالم جناب زید بن عمرو بن نفیل بھی موجود تھے۔ انہوں نے فرمایا کہ میں ایسا کوئی گوشت نہیں کھاتا جو اللہ کے نام پر ذبح نہ کیا گیا ہو۔ یا وہ کسی بت کے استھان پر ذبح کیا گیا ہو۔ اس واقعہ سے یہ پتہ چلتا ہے کہ حضرت عیسٰی علیہ السلام نے ذبح کی وہی صورت مقرر کی تھی جسے اسلام نے ترویج دیا۔

جانوروں کو لاٹھیوں، پتھروں اور چھریوں سے زخمی کرنے کے بعد ایک طریقہ گردن مارنے کا ایجاد ہوا۔

یہودیوں میں جانوروں کا ذبیحہ

مسلمانوں کے علاوہ یہود ایک ایسی قوم ہے جو اپنی الہامی کتب پر پوری طرح ایمان رکھتی اور حلال حرام کی ہدایات پر پوری طرح عمل کرتی ہے۔ اگرچہ توریت پر عیسائی بھی ایمان رکھتے ہیں لیکن وہ حرام چیزوں کو کھاتے ہیں۔ حالانکہ پولوس رسول اور سینٹ پال نے حرام جانوروں کی مفصل فہرست مرتب کی تھی مگر عیسائیوں میں اس کو عملی زندگی میں کوئی اہمیت حاصل نہیں۔ یہودی جانور کو اسی طرح ذبح کرتے ہیں جس طرح اسلام میں کیا جاتا ہے۔ بلکہ یہ اس معاملے میں یہاں تک محتاط ہیں کہ حرام چیزوں اور ذبیحہ کے معیار پر نگرانی

رکھنے کے لیے ہر علاقہ میں ایک صیہونی کونسل VAAD HA KASHRUTH مقرر کی جاتی ہے۔ ان کی زبان میں کشروتھ یا کفروتھ کے معنی کھانے پینے کی چیزوں کو شریعتِ موسیٰ کے مطابق منظم کرنا ہے۔ یہ کمیٹی مستند اور تربیت یافتہ یہودیوں کو تربیت نامے جاری کرتی ہے جو صحیح طریقہ سے ذبح کیے ہوئے جانور فروخت کرتے ہیں۔ دکانوں پر حلال گوشت کی فروخت پر نگرانی رکھنے کے لیے انسپکٹر مقرر کیے جاتے ہیں جن کو MASHGIHIM کہتے ہیں۔

قابلِ خوراک جانوروں کو توریت مقدس کی تعلیمات کی روشنی میں ذبح کرنے کے لیے مذبحوں پر یہ شرائط عائد ہوتی ہیں۔

1- جانور چوپایہ ہو۔ اس کے کھر پھٹے ہوئے ہوں، وہ جگالی کرتا ہو۔

2- جانور حرام جانوروں کی فہرست میں شامل نہ ہو جو توریت کے ابواب گنتی، استثناء، احبار، پیدائش اور خروج میں مذکور ہے۔

3- پرندوں کی فہرست حرام میں شامل نہ ہو۔

4- ذبح کرنے والا عالم دین ہو۔ اور اس نے ذبح کرنے کی باقاعدہ تربیت حاصل کی ہو۔ ایسے عالم کو SOHET کہتے ہیں۔

5- ذبح کرنے والی چھری کی دھار استرے کی مانند تیز ہو۔ اس پر دندانے نہ ہوں۔

6- جانور کو لٹا کر سر سے نیچے گردن پر چھری ایک مرتبہ ایک ہی سمت چلائی جائے۔ اس عمل میں نہ تو زیادہ زور لگایا جائے اور نہ چھری کو بار بار چلایا جائے۔ اگر جانور کی

- رگیں ایک ہی حرکت سے نہ کٹ سکیں تو گوشت حرام ہو جائے گا۔

7- ذبح کرنے والا اپنے عمل کے دوران خصوصی دعا کے کلمات عبرانی زبان میں ادا کرے۔

8- ذبح کرنے کے بعد جانور کو نمک لگایا جائے تاکہ جسم سے سارا خون باہر نکل آئے۔

9- جانور کا ذبح کے بعد معائنہ کر کے دیکھا جائے کہ وہ صحیح طریقہ سے ذبح کیا گیا ہے۔

اور اس کی ٹانگ کے ساتھ ایک سرٹیفکیٹ لگایا جائے جس پر عبرانی زبان میں لفظ KOSCHER LAPESACH (کھانے کے لیے پاس کر دیا گیا) کے علاوہ ڈرائنگ کی شکل میں ایک مارکہ اور ذبح کرنے والے کا نام تاریخ، جگہ مرقوم ہوتی ہے۔

10- اس پاک گوشت کی پچھلی ٹانگوں سے ISCHIATIC NERVE کھینچ کر نکال دیا جائے کہ وہ حرام ہے۔

11- ایسے پاک گوشت کو ان برتنوں میں نہ پکایا جائے جن میں کبھی کوئی حرام چیز پکی ہو یا گوشت پکانے میں دودھ شامل نہ کیا جائے۔

لندن کے علاقہ ایسٹ اینڈ میں عبداللہ نامی یہودی قصاب کا بڑا وسیع کاروبار تھا۔ یہودیوں کے علاوہ مسلمان بھی اسی سے گوشت لیتے تھے۔ ایک مرتبہ اس کی دکان سے مرغی خریدی گئی تو اس کی ٹانگ کے ساتھ ذبیحہ کی اچھائی اور ذبح کرنے والی کی تصدیق کا فیتہ بھی منسلک تھا۔

یہودیوں کے ذبیحہ پر یورپ کے نام نہاد انسان دوست عیسائیوں کو اکثر اعتراض رہا ہے۔ انسداد بے رحمی کی انجمنوں نے اس ذبیحہ کو ظلم قرار دے کر کئی مرتبہ اس پر پابندیاں لگوائیں۔ انگلستان میں بھی ایک مرتبہ اسی قسم کی تحریک چلی اور اخبارات میں کئی مضمون شائع ہوئے۔ اس پر برطانیہ میں علم طب کے مشہور استاد اور ملکہ برطانیہ کے سرکاری معالج لارڈ ہارڈر نے لکھا:

> ''میں نے ذبح کرنے کا صیہونی طریقہ دیکھا ہے۔ اس میں جانور کی موت درد و الم کے بغیر اتنے سکون سے ہوتی ہے کہ میں خدا سے دعا کرتا ہوں کہ وہ ایسی آسان موت مجھے بھی دے''۔

اس کی وجہ یہ ہے کہ سنت ابراہیمی کے مطابق ذبح کرنے میں خون کی اہم نالیاں فوراً کٹ جاتی ہیں اور جانور فوراً بیہوش ہو جاتا ہے۔ معمولی تڑپنا اگر ہو بھی تو وہ ہوش کی حالت

میں نہیں ہوتا۔ اس لیے جانور کو قابلِ خوراک بنانا کا یہ طریقہ سب سے آسان اور اذیت کے بغیر ہے۔

صیہونی ذبیحہ اور اسلام

یہودیوں کا ذبح کرنے کا طریقہ سنت ابراہیمی کے عین مطابق ہے۔ وہ صحیح جگہ سے ذبح کرتے اور اس عمل کے دوران اللہ کا نام لیتے ہیں۔ قرآن مجید نے ذبح کرنے کی جو شرائط مقرر کی ہیں ان کے مطابق:

فکلوا مما ذکر اسم اللّٰہ علیہ ان کنتم بآیاتہ مومنین۔

(الانعام:۵)

(تم ان چیزوں کو بے کھٹکے کھاؤ جن پر اللہ کا نام لیا گیا ہو اور یہ اس صورت میں ہے کہ تم اس کی نشانیوں پر ایمان رکھنے والے ہو)

جہاں تک ذبح کرنے اور خدا کا نام لینے کا تعلق ہے وہ صحیح اسلامی طریقہ کے مطابق ہے۔ چونکہ وہ خدا کا نام عبرانی میں لیتے ہیں اس لیے بعض فقہاء کو اس پر اعتراض رہا ہے۔ مسئلے کی تحقیق کے لیے ہم نے ایک مرتبہ اس زمانہ کے جید علماء سے دریافت کیا۔

حضرت مولانا سید ابوالاعلیٰ مودودیؒ نے اپنی "تفہیم القرآن" میں یہودی اور عیسائی کے ذبیحہ کو جائز قرار دیا ہے۔ مرحوم نے ملاقات پر بھی اس کو درست قرار دیا۔ حضرت مولانا عبیداللہ انورؒ کی گرامی رائے میں نہ صرف یہ کہ یہودی کا، بلکہ ان کی دانست میں امام ابوحنیفہؒ کی تعلیمات کے مطابق عیسائی اور صابی کا ذبیحہ بھی جائز تھا۔ شیعہ علماء میں حضرت مولانا آقائے سید باہروی الاخباریؒ کی رائے میں قولِ امام کے مطابق غیر مسلم کا ذبیحہ مطلقاً حرام تھا۔ شیعہ عالم حضرت علامہ عباس حیدر عابدی کے نزدیک اگر اللہ کا نام لیا جائے اور ابراہیمی طریقہ سے ذبح کیا جائے اور ذبح کرنے والا بت پرست یا مشرک ہو تو اسے کھانا جائز ہے، دوسرے شیعہ علماء اسے حرام قرار دیتے ہیں۔

حضرت مولانا عطاء اللہ حنیفؒ سے جب پوچھا گیا تو انہوں نے جواب میں امام ابن تیمیہؒ کی کتاب "فتاویٰ مصریہ" نکال لی۔ ابن تیمیہؒ استدلال دیتے ہیں کہ قرآن مجید نے اہل کتاب کے گھروں کا کھانا سورۃ المائدہ میں حلال قرار دیا ہے اور اس کی تعمیل میں فتح خیبر والے دن نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے ایک یہودی عورت سے اس کے گھر کی بھنی ہوئی بکرے کی ران چونکہ قبول فرمائی اور معہ صحابہ کرامؓ سے تناول فرمایا اور یہ واقعہ غیر مسلموں کے ذبیحہ کا جواز ہے۔ اگرچہ اس واقعہ میں یہودیہ نے گوشت میں زہر ملا دیا تھا اور یہ زہر ایک صحابیؓ کی شہادت کا باعث ہوا۔ بیشک یہودیوں کے گھر کے کھانے سے ناخوشگوار حادثات کا امکان موجود ہے لیکن سرورِ کائناتؐ نے اس باب میں مزید کوئی حکم صادر نہ فرمایا۔

اس مسئلے کی مزید تحقیق ان دنوں پھر سے کی گئی۔ تاکہ اگر کوئی پیش رفت کسی جگہ ہوئی ہو تو معلوم ہو جائے۔ حضرت مولانا مفتی محمد حسین نعیمی ارشاد فرماتے ہیں کہ اہل کتاب کا ذبیحہ حلال ہے۔ بشرطیکہ وہ مشرک نہ ہوں۔ اور جانور کو ہمارے طریقہ کے مطابق گلے سے ذبح کرے اور ایسا کرتے وقت خدا کا نام لیں۔ خواہ وہ کسی زبان میں ہو۔ علامہ سید روح اللہ خمینی کے فتوے "توضیح المسائل" حضرت مولانا سید صفدر حسین نجفی نے مرتب کیے ہیں ان کی رائے میں ذبح کرنے والے کے لیے مسلمان ہونا ضروری ہے۔ گردن کی چار بڑی رگیں کاٹی جائیں اور اللہ کا نام لیا جائے۔

اسلام میں ذبیحہ کا تصور اور عمل

ذبح کرنے کا بنیادی مقصد یہ ہے کہ حلال جانور کا گوشت ایسی صورت میں حاصل کیا جائے کہ وہ خراب نہ ہو۔ اس کی رنگت اور ذائقہ خوشگوار رہیں اور وہ گوشت کچھ عرصہ قابل خوراک رہے۔ جانور کو اگر اذیت دے کر ذبح کیا جائے یا اس کے جسم سے پورا خون نہ نکلے تو ہسٹامین کی پیدائش اور جسم میں خون کا بقایا رہ جانے کے بعد ایسا گوشت انسانی استعمال کے لیے مناسب نہ رہے گا۔

حضرت عبداللہ بن عمرؓ فرماتے ہیں:

ان رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ والہٖ وسلم امر ان تحد الشفار وان توارى عن البهائم. وقال. اذا ذبح احدکم فليجهز. (احمد، ابن ماجہ)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے حکم دیا، چھریاں خوب تیز کی جائیں اوران کو جانوروں سے چھپا کر لے جائیں اور جب ذبح کرو، تو جلد کر ڈالو)

اسی سلسلہ میں حضرت شداد بن اوسؓ نبی صلی اللہ علیہ وسلم کا یہ ارشاد بیان فرماتے ہیں:

ان اللّٰہ کتب الاحسان علٰی کل شیءٍ. فاذا قتلتم فاحسنوا القتلة. فاذا ذبحتم فاحسنوا الذبح. وليحد شفرته وليرح ذبيحته. (احمد، مسلم، النسائی، ابن ماجہ)

(اللہ تعالٰی نے ہر چیز پر احسان کرنے کی ہدایت فرمائی، اگر تم کسی کو قتل بھی کرو تو اسے بھی جلد از جلد انجام دو اور اگر ذبح کرنے لگو تو بھی چابکدستی سے کرو۔ چھری کو اچھی طرح تیز کرو اور ذبیحہ کو آرام دو)

حضرت ابوہریرہؓ بیان فرماتے ہیں:

بعث رسول اللّٰہ صلی اللّٰہ علیہ وسلم بديل بن ورقاء الخزاعی علیٰ جمل اورق. يصيح فی فجاج منى: الا ان الزكاة فی الحلق واللبة. ولا تعجلوا الانفس ان تزهق. وايام منٰى ايام اكلٍ وشربٍ وبعالٍ. (الدارقطنی)

(رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے بدیل بن ورقاءؓ الخزاعی کو ایک خاکستری اونٹ پر بھیجا کہ وہ منٰی کی گلیوں میں اعلان کر دے کہ زکوٰۃ (جانور کو پاک کرنا یا ذبح کرنا) حلق اور منحر پر ہے اور جانور کی کھال

اتارنے میں جلد بازی نہ کرو۔ منیٰ کا قیام، کھانے پینے اور کھیل کود
کے لیے ہے)

یہاں بھی ذبح کو جانور کا پاک کرنا قرار دیا اور ذبح کرنے والے کو ہدایت فرمائی گئی کہ
جانور جب تک ٹھنڈا نہ ہو جائے اس کی کھال نہ اتاری جائے تاکہ اس کی جان آرام سے
نکلے۔ ذبح کرنے کی دوسری صورتوں کے بارے میں ارشادات گرامی اس طرح ہیں۔

عن محمد بن صفوانؓ انه مرّ علی النبی صلی اللّٰه علیه وسلم بارنبین معلّقهما. فقال یا رسول اللّٰه انّی اصبت هذین الارنبین فلم اجد حدیدة از کیهما بها. فزکیتهما بمروة افاکل؟ قال کل. (ابن ماجہ)

(محمد بن صفوان بیان کرتے ہیں کہ میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم کی طرف
سے گزرا میں دو خرگوش لٹکائے ہوئے تھے۔ پوچھا کہ یا رسول اللہ!
میں نے ان دونوں کو پایا اور لوہے کی کوئی چیز نہ ملی کہ ان کو ذبح کرتا۔
پھر میں نے ایک سفید تیز پتھر سے ان کو ذبح کیا۔ کیا میں ان کو
کھاؤں؟ آپؐ نے فرمایا۔ کھالو)

کعب بن مالکؓ بیان کرتے ہیں:

انه کان له غنم ترعی بسلع فابصرت جاریة لنا بشاة من غنمنا موتاً. فکسرت حجرًا. فذبحتها به. فسأل النبی صلی اللّٰه علیه وسلم نامره باکلها. (بخاری)

(میرا ریوڑ سلع پہاڑ پر چرتا تھا۔ میری لونڈی نے دیکھا کہ ایک بکری
مر رہی ہے۔ اس نے ایک پتھر توڑا اور اس سے ذبح کر دیا۔ اس
بارے میں نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے پوچھا گیا۔ آپ نے اسے
کھانے کا حکم دیا)

عدی بن حاتمؓ روایت کرتے ہیں کہ میں نے پوچھا۔

یا رسول اللہ ارء یت احدنا صیدا و لیس معہ سکین . یذبح بالمروۃ وشقۃ العصا. فقال امرر الدم بم شئت واذکر اسم اللہ ۔ (ابوداؤد، النسائی)

(اے اللہ کے رسولؐ! فرمایئے کہ اگر ہم کوئی شکار پائیں اور ہمارے پاس چھری نہ ہو تو کیا ہم پتھر یا لکڑی کے ٹکڑے سے ذبح کرلیں؟ آپ نے فرمایا کہ جس کے ساتھ تیرا جی چاہے خون بہا لے اور اللہ کا نام لے لے) .

ذبیحہ کی سائنسی حیثیت

اسلام نے جانوروں کو قابلِ خوراک بنانے کی بنیادی شرط یہ قرار دی ہے کہ اس کے جسم سے سارا خون باہر نکل جائے۔ عام حالات میں اس غرض کے لیے گردن کے سامنے کی طرف کی خون کی چار نالیاں JUGULAR VEINS CAROTID ARTERIES کے ساتھ شہ رگ بھی کاٹ دی جائے۔ اس عمل کی وجہ سے جانور فوراً بیہوش ہو جاتا ہے۔ دل سے سر کو جانے والی دونوں طرف کی بڑی شریانیں اور وریدیں کٹ جانے سے خون تیزی سے نکلنے لگتا ہے۔ اب وہ تڑپنے لگتا ہے۔ کیونکہ دماغ کا جسم کے عضلات سے تعلق حرام مغز کی معرفت قائم رہتا ہے۔ جانور کے بازو اور ٹانگیں زور سے ہلتے ہیں تو ان کے آخری کناروں میں رُکا ہوا خون بھی وہاں سے نکل جاتا ہے۔

برصغیر میں صرف سکھ گوشت کھاتے تھے اور وہ جانور کو کھڑا کر کے اس کی گردن پر تلوار کا وار کر کے سر اتار دیتے تھے۔ اسے وہ اپنی زبان میں "جھٹکا" کہتے تھے اور ایسا گوشت مہا پرشاد کہلاتا تھا۔ جھٹکا کرنے میں جانور کی ریڑھ کی ہڈی کٹ جانے کے باعث دماغ کا جسم سے تعلق منقطع ہو جاتا تھا اور جانور کے عضلات بے حرکت ہو جاتے تھے۔ زخم سے ابتدائی

خون نکلتا ہے جتنا کہ آس پاس موجود ہو ایسے جانور کے جسم میں خون کی کافی مقدار باقی رہ جاتی ہے۔ گوشت بدرنگ اور بدذائقہ ہوتا ہے۔ اسے پکاتے وقت ایک عجیب قسم کی بدبو اور سڑاند آتی ہے۔

یورپی ممالک میں مدتوں جانوروں کا جھٹکا کیا جاتا تھا۔ پھر انہوں نے جدید شکل دیتے ہوئے GUILLOTINE بنائی۔ جانور کو کٹہرے پر کھڑا کیا جاتا ہے اور اوپر سے ایک بھاری چھرا گر کر سر کو تن سے جدا کر دیتا ہے۔ تجربات سے معلوم ہوا کہ مشین سے اس طرح کاٹا ہوا گوشت جلد خراب ہو جاتا ہے۔ چونکہ خون اس کے اندر رہ جاتا ہے اس لیے پکاتے وقت بدبو دیتا ہے۔

جانوروں کو ذبح کرنے کا جدید مرکز ABOTAIRE کہلاتا ہے جا نور کو اندر لے جا کر اس کے سر میں ایک وزنی ہتھوڑا مارا جاتا ہے یا دماغ پر بجلی کا کرنٹ لگایا جاتا ہے۔ جانور جب بیہوش ہو جاتا ہے تو اسے زنجیروں میں جکڑ کر الٹا اٹھا لیا جاتا ہے۔ اس جکڑے ہوئے مجروح اور بیہوش جانور کی گردن پر آری کی مانند ایک تیز چھری مشین سے اسلامی طریقہ کی بھونڈی نقل میں نصف گردن کاٹ دیتی ہے۔ جدید مذبح کا اصول یہ ہے کہ جانور کے جسم سے خون نکل جائے اس عمل میں مشینی مدد میسر ہونے کے باوجود چار پانچ منٹ لگ جاتے ہیں۔ لاہور کے بوچڑ خانہ میں ہاتھ سے اسلامی طریقہ سے ذبح کرنے میں بھیڑ بکری پر ایک منٹ لگتا ہے اور گائے بھینس پر تین چار منٹ صرف ہوتے ہیں۔

جدید طریقہ سے ذبح کرنے میں جانور کو بیہوش کرنے کے لیے جو STUNNING دماغی چوٹ یا بجلی کے جھٹکے سے لگائی جاتی ہے وہ اسے جسمانی صدمہ یا SURGICAL SHOCK کی کیفیت میں مبتلا کر کے ہسٹامین کی پیدائش کا باعث بنتا ہے اور اس طرح یہ گوشت قرآن کی ممنوعہ فہرست کے لاٹھی سے مارے ہوئے اور ٹکر کھائے ہوئے جانوروں میں آ جاتا ہے۔ ان تمام جانوروں کا گوشت نہایت بدمزہ ہوتا ہے۔ یورپ میں حس ذائقہ رکھنے والے کئی دوستوں کو کوشش کے ساتھ ایک روز تازہ ذبح کیا ہوا گوشت اور دوسرے روز

مشین کا مذبوحہ کھلایا گیا۔ ان سب نے اتفاق کیا کہ ذبح کیے ہوئے گوشت میں جو لذت ہے وہ دوسرے میں نہیں۔

ذبح کرنے کا اسلامی طریقہ جانوروں کے لیے آرام دہ اور کھانے والوں کے لیے محفوظ ترین ہے۔

-☆-